

As Ucharias da Casa Real portuguesa (1706-1777)

Alimentar, servir e representar o rei

David Alexandre Felismino

A *ucharia* –por definição, o lugar onde se guardavam as carnes e outros géneros alimentícios nas casas reais ou de gente abastada¹– era dos departamentos da Casa Real portuguesa mais antigos e cuja constituição remontava aos primórdios da monarquia, surgindo estruturada em meados do século XIII².

¹ “*Ucharia*”, substantivo feminino, de *ucha* + sufixo *-aria*, lugar onde se guardavam as carnes e outros géneros alimentícios nas casas reais ou de gente abastada, despensa. “*Uchão*”, substantivo masculino, de *ucha* + sufixo *-ão*, pessoa que nas casas reais ou mais abastadas, tinha a seu cargo o depósito de mantimentos, o despenseiro. São estas as definições contemporâneas estabelecidas para estes dois vocábulos nos mais recentes dicionários de língua portuguesa. Cf. *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea da Academia das Ciências de Lisboa*, II: G-Z, Lisboa, p. 3664; *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*, III, Merr-Zzz, Lisboa 2003, p. 3621. Quatro séculos separam estas entradas da primeira definição conhecida da palavra *ucha*, dada pela mão de Duarte Nunes de Leão. *Ucha*, arca, daí *ucharia*, casa da despensa e *uchão* por despenseiro, registou o Desembargador da Casa da Suplicação, em 1606. In D. Nunes de Leão, *Ortografia e Origem da língua portuguesa*, introdução, notas e leitura de M.L. Carvalhão Buescu, Lisboa 1983, p. 294 (1ª edição: Lisboa 1606, p. 115).

² A primeira referência ao ofício de Uchão data de 1211 (*Ordenações Afonsinas*, nota de apresentação de M.J. de Almeida Costa e nota textológica de E. Borges Nunes, II, Lisboa 1984, Título XLII, “Dos Thesoureiros, e Almuxarifes, e outros Officiaes d’ElRey, que lhe furtam, ou enganosamente mal baratam o que lhe receberoe”, p. 301). A primeira referência a uma autonomia de funções, materializada num sistema de registo contabilístico próprio, identificando a Ucharia como um organismo autónomo no seio de uma estrutura mais alargada de áreas constituídas no seio da Casa, é ligeiramente posterior, datando de 1257-1270,

Nos dois séculos seguintes, com a complexificação do cerimonial de Corte e a crescente especialização dos ofícios, evoluiu no sentido da extensão da sua área de gestão e da afirmação do carácter administrativo e *oeconomico* das suas funções, definindo-se cada vez mais como um “órgão” global, congregador e gestor de várias áreas e ofícios, cuja unidade se encontrava no abastecimento e serviço das mesas³, materializada na tríade responsável pela sua administração (*Vedor da Casa*, *Tesoureiro da Ucharia* e *Escrivão da Cozinha*), que nunca mais mudará a partir de finais do século XIV.

Enquadrada na Casa Real e sob a direcção do *Vedor da Casa*, a Ucharia contava, no início do século XVIII, com uma estrutura e um funcionamento bem definidos, experimentados e regulamentados durante quatro séculos⁴.

O ofício de Vedor era dos mais importantes da Casa Real portuguesa, sendo suas atribuições:

examinar as iguarias que chegam à mesa Real (...) como ordena o Ministério da mesa do Rei, mandar fazer as compras das iguarias pelo Comprador da Casa, que tem hum Ajudante, e provem todos os officios da cozinha⁵.

data do primeiro livro de contas que se conhece (J. Pedro Ribeiro, *Dissertações Chronológicas e Críticas sobre a historia e jurisprudência eclesiástica e civil de Portugal, publicadas por ordem da Academia Real de Ciências pelo seu sócio João Pedro Ribeiro*, 2ª ed., III, Parte 2ª, Lisboa 1867, documento 31, pp. 86-87).

³ É nesse sentido que uma carta de quitação, datada de Março 1466, relativa a bens do ofício de uchão passada a Álvaro de Barros (Uchão do rei de 1451-1481), parece apontar. Deixa transparecer que, à data, toda uma multiplicidade de serviços tinham sido colocados sob a sua autoridade, os do Saquiteiro, do Requeixeiro, talvez ainda os da Mantearia. Cf. IANTT, Chancelaria de D. Afonso V, Livro 14, fol. 31.

⁴ Cf. *Papel offerecido a El Rey pelo Conde do Redondo sobre o governo e despesas da Ucharia*, datada de Dezembro de 1715 (BPE, CXII/ 2-7, fólhos 311-330). Existe uma cópia parcial deste documento na BNP, com cota COD 11234 / 65, a fols. 273-313. Tem uma folha de rosto com a seguinte inscrição manuscrita:

Papel do Conde de Redondo sobre o Officio de Veador da Caza Real, Governo da Ucharia, Despesa e estilos da Meza da Caza Real, e de outras Cortes. Este papel está absolutamente completo, e não faça dúvida o veremse em partes alguns claros, porque por descuido, ou engano do Emanuense os deixou para se porem as cotas que no riginal vem à margem e aqui vão copiadas, mas não o fez nos Lugares que devia. Está muito bem feito, muito exacto, e muy cheyo de notícias e por isso se lhe deve escuzar algua pedanteria em que cahio nos versos que pos à margem e aqui vão copiados.

⁵ In R. Bluteau, *Vocabulario portuguez e latino, aulico, anatomico, architectonico, bellico, botanico, brasílico, comico, crítico, chimico, dogmatico, dialectico, dendrologico, ecclesiastico*,

A mesa assumia-se como motor imutável e unificador das várias secções que actuavam, de acordo com as suas competências, para a mesma finalidade: a alimentação diária. À Ucharia cabia a compra, conservação e fornecimento dos géneros e produtos alimentares. A confecção dos pratos era feita nas cozinhas. Os múltiplos criados da *Mantearia* encarregavam-se da manutenção e disposição da roupa de mesa e da baixela a ela necessária. O Vedor tinha sob a sua direcção duas Cozinhas: uma *Particular* do Rei⁶ e a *Principal*⁷.

O Rei comia, por norma, sozinho nos seus aposentos privados, numa das antecâmaras, o mesmo se passando com a Rainha que, também comia sozinha, embora por vezes fosse acompanhada de algumas das suas damas ou mesmo de alguns dos seus filhos, enquanto menores. A esta separação nas refeições do Rei e da Rainha correspondia uma separação de cozinhas, bem como de pessoal adstrito ao serviço e confecção das mesmas: para o monarca, a *Cozinha Particular*; para a rainha, o seu próprio pessoal, integrado na *Casa das Rainhas* (no que toca à despesa do comestível dependia da Casa Real, sendo os ordenados e rações dos servidores pagos pela Casa das consortes). Esta cozinha integrava sobretudo elementos do séquito da sua corte de origem, a designada *Família Alemã*, e alguns elementos portugueses. D. Maria Ana de Áustria (1683-1754) e posteriormente D. Mariana Vitória de Borbon (1718-1781) trouxeram nas suas comitivas damas e pessoal doméstico. Ambas congregavam entre 8 a 12 pessoas na sua cozinha: mestres de cozinha, cozinheiros, moças de cozinha, copeiros,

etymológico, economico, florífero, forense, fructífero... autorizado com exemplos dos melhores escritores portugueses, e latinos..., II, Lisboa 1716, Volume VIII, pp. 378-379.

⁶ Esta divisão das cozinhas existia desde os primórdios da monarquia. O Regimento da Casa de 1258 menciona a distinção entre “cozinha d’elRey de seu corpo” e a “cozinha do paço” (In *Portugaliae Monumenta Histórica: a saeculo octavo post christum usque as quintumdecimum*, I: *Leges et Consuetudines*, Lisboa 1861, pp. 198-200). Encontramos ainda este apartamento dos espaços na corte de Sancho IV de Castela, “a cocina del cuerpo del Rey” e “ambas dos las cocinas”; em Inglaterra atestada na *Constitutio Domus Regie* do século XII e, em França, pelo menos desde meados de Duzentos, com a distinção entre “commun” e “du roi” em vários serviços (R. Costa Gomes, *A Corte dos Reis de Portugal no final da Idade Média*, Linda-a-Velha 1995, pp. 307-308; P. Moirez, *Les Offices de Bouche à l’Hôtel du Roi de France de Philippe VI à Charles VI (1328-1422)*, I, Thèse polycopiée pour le diplôme d’archiviste paléographe de l’École Nationale des Chartes, Paris, s.n, 2002, pp. 138-216).

⁷ Cf. “Decreto para se regularem as Mezas da sua real Caza, e o serviço dellas”, 1765/05/11. In IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 31v.

padeiras, e pasteiras, quase sempre na sua totalidade mulheres. Na comitiva de D. Maria Ana de Áustria encontrava-se Ana Catarina Schemutden, nascida em 1683, em Frankberg, que se tornou Mestre de Cozinha da Rainha. Casara aliás com Jacques Hennquis, Copeiro da mesma senhora. Manteve-se ao serviço da Rainha até à morte desta, em 1753, pelo que D. Maria Ana de Áustria, no seu testamento lhe deixou quatro mil cruzados, à sua ajudante Maria Francisca mil cruzados e o mesmo a Lourenço Régier, moço de mesa, e a Paulo Siger, pasteleiro⁸. Todos eles continuariam ao serviço de D. Mariana Vitória que, entre 1755 e 1757, aumentou os efectivos da sua cozinha, com mais dois cozinheiros, o Mestre Francisco Pereira e Manuel Francisco, e uma Conserveira, Antónia da Encarnação (a partir de 1757, antes servir dois anos no ofício uma Maria Teresa)⁹.

É difícil destrinçar pessoal e competências da *Cozinha Principal* e da *Particular*, estando a organização confundida nos registos contabilísticos da Ucharia, nem sempre precisando o local exacto das funções dos criados e oficiais, ou mesmo o destino dos géneros adquiridos.

Entre 1706 e 1777, trabalhavam no conjunto e distribuídos pelas diferentes funções, permanentemente cerca de 280 pessoas, com ordenados pagos pela Ucharia (Quadro 1). A natureza da documentação dificulta a reconstituição da estrutura dos ofícios (listas nominais de pagamentos, alvarás de nomeação, ausência de regimentos sobre o funcionamento da casa com números exactos), à qual se deve adicionar muitas vezes problemas de homonímia, muito frequentes no caso dos ofícios menores, os próprios lapsos cronológicos da documentação. Contudo, somam-se 368 nomeações e exercícios de ofícios para o período inteiro, das quais 279 serviam seguramente ao mesmo tempo, estando o trabalho organizado por quartéis. Aliás, sabemos que em Maio de 1765, estavam servindo só na Ucharia e Cozinha Particular: 1 comprador, 5 moços da ucharia, 9 moços de compras, 26 cozinheiros e 17 ajudantes de cozinha¹⁰.

Era das áreas do espaço doméstico com mais criados e oficiais. É difícil estabelecer o número exacto de todos os efectivos da Casa. Todavia, em 1768, a *Guarda Real* integrava 197 elementos, incluindo desde as mais altas patentes às

⁸ Cf. IANTT, Ministério do Reino, Maço 358.

⁹ Cf. IANTT, Casa das Rainhas, Família Alemã, Livros 442 a 450; IANTT, Casa das Rainhas, Família Portuguesa, Livros 341-347.

¹⁰ Cf. “Decreto da Reforma dos Cozinheiros, Ajudantes, Moços de Compras, e Relação a ele adjunta”, datado de 1765/05/11. In IANTT, Casa Real, Livro 104, fols. 35r-35v.

Quadro 1 *

*Oficiais e Criados da Ucharia, entre 1700-1777,
com assento nas folhas de ordenado*

DEPARTAMENTO	OFICIAIS / CRIADOS	1700-1777	
		Nº DE OFÍCIOS	EFFECTIVOS HUMANOS
Contabilidade /Fiscalização	Inspector da Real Ucharia e Cozinha (Vedor)	1	1
	Tesoureiro da Receita e Despesa	1	1
	Escrivão das Compras, Cozinha e Despesa	1 (2)	3
Despesa	Comprador da Real Ucharia	1	3
	Moços das Compras	8 (9)	13
	Despenseiro	1	1
	Moços da Ucharia	5	7

* O quadro necessita de algumas linhas orientadoras de leitura. Apresenta o número total de oficiais e criados dos vários sectores da Ucharia, relacionados com o seu abastecimento e consumo, e por isso cujos ordenados eram pagos dos cofres da Ucharia. Todavia, a dificuldade de reconstituição destes valores globais é grande devido à inexistência de documentação que apresente linearmente estes dados quantitativos. Os dados relativos a 1700-1715 foram extraídos do *Livro de Registo da Oxaria de Sua Magestade que Deos guarde, feito por ordem de Tomé de Sousa, Vedor da Casa do dito Senhor, sendo Escrivam da Cozinha António Rebelo da Fonseca* (BNP, Reservados, Códice 8831). Os dados relativos ao período 1750-1765 foram conseguidos pela consulta e confrontação do *Livro Primeiro que há de servir na Contadoria Geral do Território...*, redigido em Maio de 1765, resultado da análise, pedida pelo Conde Inspector, sobre o estado da administração e gestão da Ucharia desde 1750 (IANTT, Casa Real, Livro 179) e a *Relação dos Ordenados, e Pensões que se ficarão devendo pelas Folhas da Real Ucharia desde o 1º de Janeiro de 1762 até 22 de Maio de 1765, segundo como consta das mesmas folhas entregues pelo Comprador Domingos António Pereira* (documento avulso, guardado no IANTT, Casa Real, Livro 179). Os dados, relativos ao período 1765-1777, resultam da comparação destes primeiros dados compilados com as nomeações de novos criados/oficiais compiladas no *Livro do Registo dos Decretos e Ordens de sua Magestade, que vem à Ucharia Real e tem principio no mez de Mayo de mil Sete centos sessenta e Sinco* (IANTT, Casa Real, Livro 104).

Quadro 1 (Cont.)

*Oficiais e Criados da Ucharia, entre 1700-1777,
com assento nas folhas de ordenado*

DEPARTAMENTO	OFICIAIS / CRIADOS	1700-1777	
		Nº DE OFÍCIOS	EFFECTIVOS HUMANOS
Cozinha	Mestre de Cozinha	2(3)	6)
	Cozinheiro	26	50
	Ajudante de Cozinha	17	44
	Moço de Cozinha	59	81
	Porteiro da Cozinha	1	2
Mantearia	Copeiros	2	2
	Moços da Prata	40	47
	Apontador dos Varredores	1	2
	Varredores	70	76
	Varredores (supranumerários)	5	5
	Mantieiro	1	1
	Moços da Mantearia	7	7
	Lavadeira da Mantearia	2	3
	Engomadeira da Mantearia	1	1
	Repartidor da cera	1	1
	Guarda Cera	1	1
Aprovisionamento	Galinheiro do Rei	1	2
	Conserveiro do Rei	1	2
	Caldeireiro do Rei	1	1
	Atafoneiro	2	4
	Carvoeiro do Rei	1	1
	TOTAIS	279	368

mais baixas ¹¹. A *Casa das Obras e dos Paços*, encarregue da manutenção e preservação dos paços régios, era composta de 45 oficiais superiores (engenheiros, arquitectos, jardineiros, etc), sendo o restante pessoal contrato à jorna quando necessário ¹². Os oficiais e criados da Casa do Rei e da Casa da Rainha beneficiavam dos cuidados de uma *Enfermaria* que, imediatamente após o Terramoto, em 1755, integrava 93 pessoas (médicos, cirurgiões, ajudantes, sangradores, cozinheiros e compradores) ¹³.

O aprovisionamento era, com certeza, a tarefa mais complexa, pois implicava a previsão das necessidades de consumo e sua contratualização, para além da fiscalização das despesas e dos possíveis desvios de bens adquiridos. A superintendência destas tarefas estava a cargo do *Comprador da Ucharia Real* que tinha vários *Moços de Compras* a apoiá-lo nesse trabalho: cada moço adquiria um produto a um vendedor ocasional ou/e um fornecedor oficial, ao qual era passado um recibo, justificativo da compra. Apenas um moço estava de serviço semanalmente, o que nos leva a crer que os designados *Moços de Compras* teriam sob as suas ordens outros tantos ou mais de modo a atender às necessidades de deslocções e à variedade de produtos a adquirir ¹⁴. Por outro lado, o *Comprador*, para além de sua função tutelar, também participava directamente no processo de aquisição dos géneros: ordenava-se que fosse

hum só, certo e fixo; o qual não tenha outra occupação; e que sempre que for ao Mercado, como deve hir per si mesmo indispensavelmente, tendo besta paga, e mantida a custa da mesma Ucharia; o acompanharem

¹¹ Cf. “*Recibos das aposentadorias que vencerão as Pessoas, Officiaes, e os Soldados da Guarda. Neste anno de 1768*”. IANTT, Conselho da Fazenda (fundos extraídos), Aposentadoria Mor, núm. 6.

¹² Cf. “*Folha do Assentamento dos Ordenados que hão de haver o Provedor, Almoхарife, Escrivão e mais Officiaes da Casa das Obras e Paços Reaes. 1768*”. IANTT, Conselho da Fazenda (fundos extraídos), Casa das Obras e Paços, núm. 4.

¹³ Cf. *Livro que depois do Terramoto de 1º de Novembro de 1755 se formou para os assentos das pessoas que servem na Real Enfermaria dos Criados de Sua Majestade (1755)*. IANTT, Casa Real, Livro 723.

¹⁴ Dos 13 moços identificados, apenas um estava de serviço semanalmente, como se pode comprovar pelas assinaturas colocadas nas folhas semanais das contas de Josefa Rodrigues, no *Livro das Contas de Josefa Rodrigues, Galinheira da Ucharia, de 1760-1765*: José Novilha, Tomé Costa Ferreira, Sebastião da Rocha Monteiro, André Martins dos Santos trabalharam, alternadamente, ao serviço da dita Galinheira (IANTT, Casa Real, Livro 28).

hum Moço de Cozinha as Semanas, e hum Azamel; o Primeiro para ajudar a carregar; e o Segundo para transpostar os Géneros, que necessários forem; os quaes sendo de maior pezo, e Volume, serão transportados pelo rio; pagandose os fretes as Embarcaçoens, que os trouxerem, em cada vez que os transportarem.

Em caso de doença, o Comprador seria substituído nas suas tarefas por um *Ajudante de Cozinha* ¹⁵.

Determinados produtos podiam ser adquiridos através da actuação de um oficial escolhido para tal, servindo este em regime de intermediário, concentrando em si a compra exclusiva de determinados produtos a terceiros; e recebendo ordenado para tal. Quase sempre actuavam para o abastecimento da cozinha *Particular* Por isso, da casa de D. José I, conhecemos a Josefa Rodrigues, *Galinheira do Rei*, encarregada da compra de galináceos e outras aves; aos irmãos João Baptista e Pedro José Terrabussi, *Conserveiros do Rei*, cujo ofício era o de comprar doces, conservas, bolos e outras doçarias; a Leonor Maria, *Padeira do Rei*, que como o nome do seu ofício indica, tinha a seu cargo o abastecimento em pão da Corte; a Bento Álvares da Cunha, *Carvoeiro do Rei*, cuja obrigação era tutelar o fornecimento de carvão, necessário tanto no aquecimento, como nas mais diversas tarefas ligadas à confecção dos alimentos como também do tratamento das roupas; como; ou ainda a João Miguel Potsch, *Mestre Caldeireiro do Rei*, cuja atribuição era a compra das caldeiras, panelas e tachos de cobre fundido necessários na cozinha. A estes acresce-se o *Neveiro do Rei* ¹⁶, Julião Pereira, nomeado sem ordenado, com obrigação de vender a neve a 40 reis o arrátel. Em 11 de Maio de 1765, D. José I, enviava em carta particular ao Vedor da Casa, o Conde do Redondo, instruções bem precisas sobre os locais de abastecimento a privilegiar, e a quem comprar cada um produto que iriam entrar na sua despesa ¹⁷.

¹⁵ IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 135.

¹⁶ IANTT, Casa Real, Mordomia Mor, Livro 1, fol. 42.

¹⁷ Dizia, então, que:

os provimentos de Açúcar, Manteiga, Arroz, adubos e os mais necessários se farão das logens que ao mesmo Sr Conde do Redondo parecer depois de haver conferido pelas mostras as bondades e os preços dos géneros. O mesmo se praticará com os Azeites, Vinagres e mais aviamentos para os mandar vir donde bem lhe parecer. Para os Leites, Ovos e Nattas se devem afreguezar Saloyas que vinhão todos os dias para remedear-se sem a intervenção das pessoas que em prejuízo das mesmas saloyas lhe compravão para revender à mesma Ucharia.

Da jurisdição da *Despensa* dependia a guarda e conservação dos alimentos até sua preparação, estando tutelada pelo *Despenseiro*¹⁸ e seus ajudantes. O primeiro detinha as chaves da despensa, sendo o único autorizado a entrar nela, juntamente com ou mais criados para retirar qualquer produto. A entrada colocava-se o *Escrivão das Compras, Despensa e Cozinha* que devia assentar em folhas as entradas e saídas de géneros¹⁹. A regulamentação das actividades dentro das cozinhas também estava rigorosamente estipulada e controlada. Em 11 de Maio de 1765, proibia-se

na Cozinha, Despensas, e officinas dellas, entre Pessoa alguma, que não seja das que se acharem no actual serviço dellas: de tal sorte, que havendo, quem procure qualquer dos sobredictos, lhe devem estes vir a fallar fora das Cozinhas, e dos Lugares, onde tiverem os seus Respectivos exercícios, pelo menos na distancia de trinta passos delles²⁰.

A confecção dos alimentos estava naturalmente entregue à *Cozinha* que era supervisionada pelo *Mestre de Cozinha* que tinha, imediatamente sob suas ordens e diariamente, dois *Cozinheiros* e pelo menos quatro *Ajudantes*. Ainda que apoiados por uma plêiade de *Moços de Cozinha*, não teriam mãos a medir para supervisionar o abastecimento do conjunto das mesas do Paço. As cozinhas do

Acrescentava ainda:

determinadas pessoas, que as hé agora houve para venderem dozes, Frutas e Hortaliças, manda sua Magestade que sejam excluídas. Que os doces se comprem nos conventos, onde melhor se fazem: Que as Frutas ou se comprem nas Praças ou nas Quintas, onde forem melhores. E que com as hortaliças se pratique o mesmo.

In Directório particular do Rei para o Conde do Redondo para o estabelecimento e administração das Cozinhas e Ucharia, de 11 de Maio de 1765 (in IANTT, Ministério do Reino, Livro 433, fls 24r-26v). No mesmo dia de Maio de 1765, era também promulgado uma lei que:

obrigava todos e cada hum dos géneros que vierem para o Meu Real Serviço devem pagar todos os direitos, ordinários e extraordinários, que pagão os que vem para os Particulares com differença algua (in *Ibidem*, fols. 26v-27r).

¹⁸ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 104. Note-se que no século XVIII, já não há Uchão, cuja função desaparece em finais do século XVII.

¹⁹ “Decreto de Regulamento das Mesas e Pratos que devem sair da Cozinha” (in *Ibidem*, fol. 32v).

²⁰ *Ibidem*, fol. 34v.

Paço de Madeira da Ajuda situavam-se junto ao palácio e aí eram confeccionados pratos que cobriam as mesas e que vinham da cozinha particular do Rei e da cozinha principal²¹. Da primeira, era *Mestre Estêvão Falquer* que ocupou o lugar, a partir de 22 de Maio de 1765²². A cozinha principal tinha dois *Mestres*, Caetano Vaz Velho, em exercício desde 1750 e reconduzido na sua função em 1765, e Domingos de Abreu²³, que a partir de 1765 substituiria nesta função Manuel Duarte²⁴ que, então, se retirava.

A gestão financeira e logística da mesa das pessoas reais era separada: o Rei, Príncipes e Infantes, na *Cozinha Particular*, cujo financiamento dependia não só da *Tesouraria* da Ucharia como das verbas do *Bolsinho Particular*²⁵. No âmbito das despesas deste último, eram pagas todo o tipo de despesas relacionadas com refeições de carácter extraordinário: grandes banquetes régios, refeições comemorativas associadas ao calendário religioso, refeições em jornadas ou mesmo merendas. Eram despesas de restauro, limpeza das baixelas, compras de vidros de mesa, aquisição de roupa fina, porcelana, cobres e aquisições de vinhos nacionais e estrangeiros, chocolate, café, chá fino, presuntos, queijos, doces dos conventos de Odivelas e do Crucifixo. Do âmbito da primeira, as despesas diárias para as referidas mesas: géneros alimentares, carvão para os fornos, despesas com a confeitaria, e peixes para as chamadas “caldeiradas do rei”. A *Real Conservaria*, fornecia não só diariamente a Família Real como nas suas jornadas, jantares comemorativos²⁶.

Os importantes serviços de mesa da Coroa estavam sob a alçada do *Guarda-jóias*, no Paço de Belém, comprado pela Coroa em 1726. Também aí se guardava a *segunda baixela*, a prata de mesa confiscada à Casa de Aveiro em 1759²⁷. Em

²¹ Cf. G. de Matos Sequeira, *O Palácio Nacional da Ajuda. Resenha Histórica*, Lisboa, s.n., 1961, pp. 10-13.

²² In IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 43.

²³ Ididem, fol. 43.

²⁴ *Relação dos Ordenados, e Pensões que se ficarão devendo pelas Folhas da Real ...* (documento avulso, guardado no IANTT, AHMF, Casa Real, Livro 179), fol. 1v.

²⁵ IANTT, Casa Real, Caixas 3590 a 3592. Bolsinho Particular. Despesa Geral. (1775-1777).

²⁶ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 104. Livro que faz o balanço das despesas da Cozinha Particular com o Comestível de 1765 a 1777.

²⁷ Cf. “*Inventário da prata, e mais couzas pertencentes à Manteareâ do Duque de Aveiro, mandado fazer por elle no anno de 1752*”, BA, 54-VIII-53 / 209.

determinadas ocasiões também se recorria ao chamado *sertum de Queluz*, serviço de mesa pertencente à Casa do Infantado e mandado lavar por iniciativa de D. Pedro, executado pelo ourives dessa Casa, Sebastião Bernardes, em 1770²⁸. Ambas faziam parte de “todo o trem necessário” para os banquetes de aparato, que incluía prata, porcelana, vidro e roupa de mesa, falando-se “na baixela da coroa”, por oposição à prata da *Real Mantearia*²⁹ que tinha a seu cargo a prata e roupa de mesa destinadas ao serviço diário das mesas do Paço. É dela responsável o *Mantieiro* sob cujas ordens os *Moços da Prata* respondiam pelo recebimento e entrega da prata no serviço, e os *Moços da Mantearia*, encarregues da roupa de mesa. Nos banquetes extraordinários em que se recorria à prata da Coroa, esta era entregue ao Mantieiro pelo Guarda-jóias, responsável pela sua utilização do serviço na mesa e pela sua supervisão até ao momento em que era devolvida ao tesouro³⁰.

Por vezes, recorria-se a contratação de *copeiros de fora* para as decorações efémeras que também na corte portuguesa, constituíam uma arte inseparável das grandes mesas. O Mestre Copeiro Brás Troiano que se distinguiu nas festas da inauguração da Estátua Equestre, em 1775, seria de novo contratado na preparação da hospedagem do Duque de Chartres, no Paço das Necessidades, entre Abril e Junho de 1776³¹, e noutras ocasiões posteriores³². As hospedagens e recepção de embaixadores eram cruciais na corte portuguesa para se demonstrar o requinte e magnanimidade da figura do monarca³³. Note-se que, em

²⁸ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 7784, “Inventário Segundo da Real Quinta de Queluz em 1767”.

²⁹ “Mantearia é a casa em que se recolhe a roupa, a prata e mais cousas concernenetes ao officio de Mantieiro”, sendo este “aquelle que no Paço tem a seu cargo a roupa e prata da mesa del rey”. In R. Bluteau, *Vocabulário Portuguez e Latino*, II, p. 301.

³⁰ Apesar de posterior ao âmbito cronológico do presente estudo, é de referir o primeiro regulamento específico da Real Mantearia que se conhece, datado de 1795, “*Methodo Plano que se deve praticar na Real Mantearia de Sua Magestade Fedeliçima. Ordenado pelo Mantieiro Jozé Caetano Sérgio Andrade. Anno de 1795*” (IANTT, Casa Real, Caixa 3759).

³¹ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 146: *Livro de Receita e Despesa do preparo, que por ordem de Sua Magestade fez João António Pinto da Silva no Palácio das Necessidades para Hospedagem do Duque de Chartres em Abril, Mayo, Junho e Julho de 1776*.

³² Cf. IANTT, Casa Real, Caixa 3607.

³³ Cf. IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 149: “*Do livro V de Entradas, Hospedagens e despedidas de Príncipes, Núncios, de Embaixadores, e de Ministros Públicos desde o ano 1713 em diante*”.

1755, na hospedagem do Embaixador francês, Conde de Baschi a copa fora da responsabilidade de João Baptista, “excelente Copeiro de S. Magestade”, de quem pouco sabemos, que brilhara em cada comer mudando “as pessos do referido desert para que sempre parecesse novo ao Embaixador”³⁴. D. José I dispôs portanto de um copeiro próprio, capaz de assegurar as decorações de uma representação de estado, o que parece não voltar a verificar-se, sendo chamado uma pessoa de fora. Os responsáveis pela Copa, nestas ocasiões, assumiam muitas vezes funções de conserveiro, preparando doces, confeccionando decorações efêmeras de açúcar, prepara os frutos crus e cosidos.

Não se conhece com exactidão a localização da copa ou da conservaria que servia a Família Real. Conhece-se apenas as Cozinhas por referência ao seu pátio na planta do pavimento térreo da Real Barraca, conservada na Biblioteca Nacional de Lisboa³⁵. No entanto, a julgar pelas dimensões estas seriam grandes e bem apetrechadas. As cozinhas do Paço de Vendas Novas, concluído em 1728, tinham vários fogões para os assados, chaminés para as *olhas*, espaços reservados a confecção dos guisados, e tudo era “asseio, abundância e magnificência”. Ao lado, várias salas servindo de dispensa, uma para a prata, outra para as roupas da Mantearia. Nas proximidades alojamentos para os cozinheiros e albergues para os múltiplos escrivães encarregues dos registos de entradas e saídas de géneros e outros bens e produtos³⁶.

A gestão e financiamento da Ucharia foram bastante confusos até meados do século XVIII. Em Janeiro de 1645, D. João IV decretara que pagaria a comida da Rainha, ficando a cargo desta o vestuário dos Príncipes e Infantes. Em 1668, aumentou-se a dotação da Casa das Rainhas (20.000 cruzados, com assento em portos secos) por terem encarecido os géneros, na condição da alimentação ser paga pela sua Casa. Ao Rei pertencia o pagamento das despesas extraordinárias, como os lava-pés, as embaixadas, o comer de Odívelas, a jornadas, entre outras. Em 1708, com a chegada de D. Maria Ana de Áustria, D. João V decidira que

³⁴ IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 148.

³⁵ Cf. “*Paço Real edificado depois do Terramoto de 1755 no Alto da Ajuda ditto vulgarmente Barraca*”, BNP. Iconografia, D. 28 R.

³⁶ Cit. in J. da Natividade, *Fasto de Hymeneo ou História Panegírica dos Desposórios dos Fidelíssimos Reys de Portugal, nossos Senhores, D. Joseph I e D. Maria Ana Vitória de Borbon, que dedica e consagra à mesma Fidelíssima Magestade da Rainha Nossa Senhora*, Lisboa 1752, p. 201.

todas as despesas da Casa do Infantado passassem para a Casa Real (à excepção do Infante D. Francisco que vivia no Palácio Corte-Real) ³⁷.

Em Dezembro de 1761, determinou-se finalmente, por duas cartas de lei, a criação de um tesouro geral, o Erário Régio, e a reorganização total do Conselho da Fazenda, tendo-se por finalidade a constituição de um sistema de centralização das receitas e despesas da Coroa, dotando-se, assim, o poder central de um controlo eficaz das finanças públicas, então fortemente prejudicadas pelo sistema administrativo-financeiro vigente ³⁸ e pelas muitas e diversas dificuldades

³⁷ Cf. BPE, CXII/ 2-7, fols. 311-323.

³⁸ De facto, até à segunda metade do século XVIII e, em grande medida, até às reformas pombalinas, o domínio do sector financeiro da Coroa escapava, em boa parte, ao poder central, estando a arrecadação das rendas públicas repartida por um número avultado de recebedores, tesoureiros, almoxarifes locais; cujos abusos e prevaricações, pela sua descen- tração geográfica em relação ao poder, eram diários e prejudicáveis aos Contos do Reino. A Carta de Lei de 22 de Dezembro de 1761 acentuava, no seu preambulo, os inconvenientes de tal sistema, em especial “sem se fazer effectiva, e prompta a entrada das sobreditas Ren- das” e não era possível

nem a Autoridade Régia se pode sustentar com esplendor que he inseparável da Ma- gestade, nem os Ministros de que se compõem os Tribunaes e Auditórios de Graça e Justiça de graça e justiça podem manter decorosamente a dignidade e a inde- pendência das suas Pessoas e a sustentação das suas Famílias; nem os Militares que constituem a força e o respeito dos soberanos e a segurança dos Povos, se podem conservar nem os Beneméritos, que em remuneração dos seus distinctos serviços forão respondidos com tenças e outras semelhantes mercês podem colher os frutos dos seus merecidos prémios em benefício das suas cazas e obrigações, nem os Pro- prietários de Padrões de Juros que per sy e seus Antecessores assistiram à Coroa nas urgências do Reino com seus cabedaes,

sendo estes inconvenientes sentidos “nas Cortes pollidas da Europa” que já tinham actuado no sentido de reformar os seus sistemas financeiros, permitindo a “Conservação da Monar- chia”. Justificava-se, assim, a criação de um “Erário que chamando se Régio hé na realidade público e comum” para o bem-comum de todos (in IANTT, Núcleo Antigo, Leis, Livro 9, fols. 162v-179v. Está publicado em muita bibliografia sobre o assunto). Sobre esta matéria, e quanto à questão das finanças da Coroa antes de 1761, vejam-se: F. Tomaz, “As Finanças do Estado Pombalino. 1762-1776”, in *Estudos e Ensaios em homenagem a Vitorino Magalhães Godinho*, Lisboa 1988, pp. 355-388; V. Rau, *A Casa dos Contos*, Coimbra 1951; V. Magalhães Godinho, “Finanças Públicas e Estruturas do Estado”, in *Ensaio*, II, 2ª ed., Lisboa 1978, pp. 29-74; e ainda a síntese de José Súbtil, “Os Poderes do Centro”, in *História de Portugal*, direcção de J. Mattoso, IV: *O Antigo Regime (1620-1807)*, coord. de A.M. Hespanha, Lis- boa 1993, pp. 157-271.

decorrentes dos acontecimentos de Novembro de 1755. A repartição dos serviços do Erário dividia-se em quatro Contadorias, cobrindo a totalidade do território continental e ultramarino português, estando a designada *Contadoria da Corte e Província da Estremadura* directamente encarregada das matérias relacionadas com os várias secções da Casa real que mediante o seu Tesoureiro geria diariamente a administração financeira.

Em 11 de Maio de 1765, o Conde do Redondo, Vedor da Casa Real, foi nomeado encarregado *Inspector da Real Ucharia* ³⁹ para solucionar o problema das despesas. As razões da contenção financeira estavam claramente referidas na sua carta de nomeação: era necessário

observar nella tudo o que for necessário; para se reduzir à clareza, e regularidade a sua administração; e para se emmendarem os abusos, confuzoens, e dezordens, que nella se tem introduzido, principalmente depois do Terremoto.

Trabalharia de perto com *Tesoureiro da Receita e Despesa*, cargo para o qual Francisco Xavier de Novais era nomeado no mesmo dia ⁴⁰. O Vedor-Inspector passava a desenvolver a sua actividade em três vertentes: num plano preventivo, a fiscalização da observação das leis que devem regular os serviços; num plano projectivo, apresentar diagnósticos e relatórios, propostas para melhorar determinadas práticas ou até sectores da administração da Ucharia; e, por fim, num plano repressivo, apurar responsabilidades se necessário após exame dos dados e dos actos ⁴¹. Por fim, devia controlar as entradas e saídas dos géneros alimentares na cozinha de acordo com novas as ordenações (arráteis de carne e presunto para as olhas; de carneiro ou vitela para os guisados; de vitela e porco para os assados; número exacto de aves) ⁴².

A gestão da Ucharia queria-se, portanto, rígida e severa numa perspectiva de contenção e redução das despesas. Do mesmo modo, o pagamento dos ordenados era, pormenorizadamente, regulamentado para não haver excessos ou gastos

³⁹ IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 30v.

⁴⁰ IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 30v.

⁴¹ Veja-se as semelhanças com o caso espanhol e as reformas de 1749: C. Gómez-Centurión Jiménez, “La Reforma de las Casas Reales del Marqués de la Enseñada”, in *Cuadernos de História Moderna* 20 (Madrid 1998), pp. 60-83; M. Rodríguez Gil, *La Nueva Planta de la Real Casa. Los Oficios de Controlador y Grefier General*, Madrid 1989.

⁴² IANTT, Ministério do Reino, Livro 433, fol. 24r-26v.

supérfluos. Mais uma vez, em 11 de Maio de 1765, reformava-se quase dois terços do pessoal com metade dos ordenados que até então tinham vencido ⁴³. Progressivamente, reestruturava-se o modo de remuneração de todos os servidores: abandonava-se, uma vez por todas, as remunerações em géneros, como se acabava com as ajudas de custo e outras tenças distribuídas a familiares do pessoal (esposas, filhos, sobrinhos), incluindo-se no ordenado mensal determinada quantia destinada ao sustento dos referidos familiares. Doravante os efectivos da Ucharia teriam um salário mensal fixo e, em muitos casos, o direito à ração de criado particular do Rei mas apenas nos dias de serviço no Paço: 15\$000 réis para o *Mestre de Cozinha*, 12\$000 réis para um *Cozinheiro*, 25\$000 para o *Comprador* (Quadro 2). Racionalizava-se, assim, o sistema de pagamento, estando os ordenados mensalmente lançados em folhas que, posteriormente, serviam de base para a elaboração dos balanços de contas mensais. Por outro lado, também se procurava solver, como já foi aqui referido, todas as dívidas para com o pessoal da oficina, pois dois terços do pessoal não venciam seus ordenados desde 1762. Todavia, seriam preciso, pelo menos, mais dois anos para grande parte desta gente receber aquilo a que tinha direito, soldando-se as dívidas já em finais de 1767 ⁴⁴. No mesmo mês de Maio de 1765, fechavam-se as contas do *Comprador* Domingos António Pereira, solvendo-se as dívidas contraídas junto de alguns fornecedores ⁴⁵, e nomeava-se um substituto, Luís da Rocha Frade ⁴⁶. Paralelamente, cortava-se com todos os gastos tidos como superfúos. A Coroa para atender às dificuldades, decorrentes do Terramoto de Novembro de 1755, distribuíra um número sem conta de rações ocasionais, as quais também se punha fim; racionalizando-se também o número de pessoas e o valor das ajudas de custo que saíam do cofre da Ucharia. Doravante, restringia-se o número de beneficiados,

⁴³ IANTT, Casa Real, Livro 104, fols. 35r-36v.

⁴⁴ *Relação dos Ordenados, e Pensões que se ficarão devendo pelas Folhas da Real Ucharia desde o 1º de Janeiro de 1762 até 22 de Maio de 1765, segundo como consta das mesmas folhas entregues pelo Comprador Domingos António Pereira* (documento avulso, guardado no IANTT, Casa Real, Livro 179).

⁴⁵ Cf. Regimento do Contador Geral sobre as Despesas e Contas da Real Ucharia do ano de 1765 e Carta do Presidente do Real Erário a propósito das Despesas e Contas da Real Ucharia do ano de 1765 (documentos avulsos incluídos no IANTT, Casa Real, Livro 179).

⁴⁶ Cf. Carta de nomeação de 23 de Maio de 1765 (IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 30v).

Quadro II

*Remunerações dos criados e oficiais das Ucharias régias
antes e depois da reforma de Maio de 1765*

Mestre Cozinheiro	<p>Antes de Maio de 1765:</p> <p>Ordenado mensal do valor de 12\$000 rs Propina anual de 1 varas de pano de toalha de olho de perdiz Propina anual de 8 varas de pano de linho Propina anual de 350 rs para o Estojo Propina de 6 arrobas de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03:</p> <p>Ordenado Mensal de 15\$000 rs (dos quais 3\$000 em benefício da família) Ração diária de criado particular do rei quando estivesse de semana</p>
Cozinheiro	<p>Antes de Maio de 1765:</p> <p>Ordenado mensal do valor de 9\$000 rs Propina anual de 8 varas de pano de linho Propina anual de 350 rs anuais pelo Estojo Propina anual de 120 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03:</p> <p>Ordenado Mensal de 12\$000 rs (dos quais 3\$000 em benefício da família) Ração diária de criado particular do rei quando estivesse de semana</p>
Ajudante Cozinheiro	<p>Antes de Maio de 1765:</p> <p>Ordenado mensal do valor de 6\$000 rs Propina anual de 6 varas de pano de linho Propina anual de 120 rs anuais pelo Estojo Propina anual de 90 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03:</p> <p>Ordenado Mensal de 8\$000 rs (dos quais 2\$000 em benefício da família) Ração diária de criado particular do rei quando estivesse de semana</p>

<p>Moço de Cozinha</p>	<p>Antes de Maio de 1765: Ordinado mensal do valor de 4\$000 rs Propina anual de 4 varas de pano de linho Propina anual de 120 rs anuais pelo Estojo Propina anual de 60 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03: Ordinado Mensal de 5\$000 rs Ração diária de criado particular do rei quando estivesse de semana 9\$200 rs anuais para o Vestido</p>
<p>Comprador da Ucharia</p>	<p>Antes de Maio de 1765: Ordinado mensal do valor de 6\$000 rs Propina anual de 6 varas de pano de linho Propina anual de 120 rs anuais para a Faca Propina anual de 450 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03: Ordinado mensal do valor de 25\$000 rs (sem direito a qualquer vencimento de ração, ou de outro emolumento, quer em dinheiro, quer em espécies comestíveis)</p>
<p>Moço de Compra</p>	<p>Antes de Maio de 1765: Ordinado mensal do valor de 6\$000 rs (200 rs diários) Propina anual de 6 varas de pano de linho. Propina anual de 120 rs anuais para a Faca. Propina anual de 90 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal.</p> <p>Depois de Maio de 1765: Desconhecido</p>
<p>Moço da Ucharia</p>	<p>Antes de Maio de 1765: Ordinado mensal do valor de 5\$400 rs (180 rs diários) Propina anual de 4 varas de pano de linho Propina anual de 120 rs anuais para a Faca Propina anual de 60 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>Depois de Maio de 1765: Desconhecido</p>

Quadro II (Cont.)

*Remunerações dos criados e oficiais das Ucharias régias
antes e depois da reforma de Maio de 1765*

Moço da Prata	<p>Antes de Maio de 1765: Ordenado mensal do valor de 6\$000 rs (200 rs diários) Propina anual de 60 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>Depois de Maio de 1765: 1 tostão por dia</p>
Moço da Mantearia	<p>Antes de Maio de 1765: Ordenado mensal do valor de 6\$000 rs (200 rs diários) Propina anual de 60 rs de carne de porco pelas festas do Entrudo, Pascoa e Natal</p> <p>1766/01/03: Ordenado mensal de 240 rs diários (7\$200 rs mensais) (sem direito a qualquer vencimento de ração, ou de outro emolumento, quer em dinheiro, quer em espécies comestíveis)</p>
Varredor	<p>Antes de Maio de 1765: Ordenado mensal do valor de 4\$000 rs</p> <p>Depois de Maio de 1765: Ordenado de mensal de 4\$000 rs anuais 16\$000 rs anuais de vestimenta</p>
Escrivão das Compras, Despensa e Cozinha	<p>Antes de Maio de 1765: Ordenado mensal do valor de 6\$000 rs</p> <p>1765/05/11: Ordenado mensal do valor de 400\$000 rs anuais (+ de 30\$000 mensais) (sem direito a qualquer vencimento de ração, ou de outro emolumento, quer em dinheiro, quer em espécies comestíveis)</p> <p>1767/11/03: Acrescenta-se-lhe a ração diária de criado particular do Rei</p>

Porteiro da Cozinha	<p>Antes de Maio de 1765: Ordenado mensal do valor de 3\$000 rs (100 rs diários)</p> <p>Depois de Maio de 1765: Desconhecido</p>
Despenseiro-Mor da Ucharia	<p>Antes de Maio de 1765: Desconhecido</p> <p>1765/05/23: Ordenado mensal do valor de 20\$000 rs Ração diária de criado particular</p>
Moço da Despesa	<p>Antes de Maio de 1765: Desconhecido</p> <p>1766/01/03: Ordenado mensal de 100 rs diários (3\$000 rs mensais) (sem direito a qualquer vencimento de ração, ou de outro emolumento, quer em dinheiro, quer em espécies comestíveis)</p>
Tesoureiro da Receita e Despesa da Ucharia	<p>Antes de Maio de 1765: Desconhecido</p> <p>1765/05/11: Ordenado mensal do valor de 400\$000 rs anuais (+ de 30\$000 mensais) (sem direito a qualquer vencimento de ração, ou de outro emolumento, quer em dinheiro, quer em espécies comestíveis)</p>

sendo estes agraciados com ajudas mensais fixas: as mais importantes de 30\$000 réis, as menos altas de apenas de 5\$000⁴⁷.

A Casa Real era das áreas mais onerosas apara Erário, logo a seguir ao exército e à marinha. 11309.5 contos de réis financiaram a Casa Real, entre 1762 e 1777. Gastavam-se anualmente, em média, 750 a 850 contos de réis na Casa. Ou seja bem menos do que com a Patriarcal (1825. 2) ou a Casa das Rainhas (482.7)

⁴⁷ Cf. Decreto, de 11 de Maio de 1765, pelo qual se concede diferentes ajudas de custo às pessoas das diferentes graduações a quem se mandou suspender Ração na Ucharia, a serem pagas pelo Tesoureiro da Consignação Real, e relações adjuntas (IANTT, Casa Real, Livro 104, fol. 37).

para o mesmo período ⁴⁸. As Ucharias implicavam um grande volume de despesas, com uma despesa anual média de 70 a 80 contos de réis, sendo a quase totalidade destinada à aquisição de géneros alimentares e não só, pagavam-se ainda ordenados, rações, despesas extraordinárias das jornadas (Quadro 3) ⁴⁹. Com a reforma do registo contabilístico decorrente da lei de 1761 e, posteriormente, com os decretos de 1765, punha-se fim a décadas de abusos, intensificados depois do Terramoto. Conhecem-se com exactidão os gastos relativos aos anos 1753 a 1757. Todos os meses dezenas de despesas eram pagas na conta corrente da Ucharia, pessoas, tarefas e artigos que pouco ou nada eram da tutela desta secção da Casa ⁵⁰. Em Junho de 1755, foram pagos 61.292 réis para a compra de gazetas manuscritas encomendadas dois anos antes. Em Setembro de 1756, saíram 581.785 réis para as obras das carpintarias do gabinete de trabalho do Rei. No entanto, este registo fornece uma informação valiosa que nem sempre possuímos para um cronologia posterior, distinguindo o pagamento do comestível *ordinário* (os géneros necessários à alimentação diária) e o *extraordinário* (tanto o gasto com ocasiões específicas e todos os géneros solicitados pessoalmente por quem de direito). Às despesas cresciam com as necessidades da actividade cortesã, como em Junho de 1753, com o financiamento das cerimónias de hospedagem do Conde de Baschi. Afinal, a magnanimidade régia também se via “quando el Rey mandava o jantar de sua Ucharia” ⁵¹.

No mundo cortesão, o monarca era colocado no centro de uma organização complexa, estruturada em função da sua pessoa, das suas necessidades e da sua exibição, em que seus actos mais íntimos se transformavam num objecto de ritualização de significado político que sustentava em si a imagem da própria Coroa. A mesa ocupava um lugar central na ritualização do quotidiano da figura

⁴⁸ In ATC, Erário Régio, Livros Mestres de 1762 a 1777.

⁴⁹ Cf. IANTT, Casa Real, Livros 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78.

⁵⁰ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 7769-B.

⁵¹ Para o caso francês: M. Morineau, “Budgets de l’État et gestion des finances royales en France au dix-huitième siècle”, *Revue Historique* 536 (Paris 1980), pp. 288-336. Para o caso espanhol, veja-se: J. Jurado Sánchez, *El gasto de la Casa Real, su financiación y sus repercusiones hacendísticas y económicas*, Madrid 2001; Ídem, “El coste de la Casa Real en el siglo XVII: cuantía, estrutura, funciones estatales, efectos económicos e importância haciendística del gasto de la institución del Estado”, in *Cuadernos de Estudios Empresariales* 9 (Madrid 1999), pp. 87-107.

Quadro III *

Receita e Despesas da Ucharia, em réis (1762-1772)

	1762/06/01 a 1765/05/22	1765/05/23 a 1768/06/01	1768/06/01 a 1770/04/01	1770/04/01 a 1772/06/01
Receita total da Ucharia	190600\$000	205415\$000	162000\$000	216000\$000
Despesa Total da Ucharia	189256\$700	203777\$800	160194\$805	215389\$790
Comestível	179956\$200	197315\$450	147605\$175	200670\$330
Ordenados	7215\$900	4556\$350	8863\$845	11078\$195
Rações	632\$300	611\$200	752\$390	662\$615
Jornadas	1452\$300	1294\$800	2973\$395	2978\$650
Devolvido ao Erário	1343\$300	1622\$000	1805\$195	610\$210
Dívida Corrente ao Erário	0	15\$200	0	0

* IANTT, Casa Real, Livros 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78.

régia, apoiada numa variedade de plasticidades visuais inesgotáveis. A etiqueta do serviço, o cerimonial encenado, a confecção dos alimentos e a sumptuosidade dos acessórios participavam de um sistema ideológico e metafórico, cujo princípio e fim estavam na figura régia. De acordo, com esta perspectiva, procuraremos, nas linhas seguintes, equacionar de que forma a mesa participou na *sociedade de corte* portuguesa do século XVIII ⁵².

Impõe-se então uma questão: como comia o monarca português? O comer *em público* em determinadas ocasiões era das tradições mais antigas da corte portuguesa. O reinado de D. João V (1706-1750) é tradicionalmente entendido

⁵² Cf. N. Elias, *A Sociedade de Corte*, Lisboa 1995.

pela historiografia portuguesa como um momento pujante da vida cortesã, ao serviço da construção do absolutismo régio ⁵³. As mesas régias não escaparam à impressão de um renovado fausto e ritualismo que caracterizam de facto a corte portuguesa desta época. O *comer em público* em relação ao microcosmo cortesão (não em relação ao macrocosmos social) participava da criação deste decoro majestático. Comer *em privado* expressava também uma dignidade superior a todos que até na solidão da mesa se expressava. Duas atitudes distintas para um mesmo propósito.

No século XVIII, o monarca português, como já aludimos, comia quase sempre sozinho nos seus aposentos privados, numa das antecâmaras, o mesmo se passando com a rainha que, também comia sozinha. Estas comidas *privadas*, em oposição às anteriores, não o eram completamente, sendo sempre presenciadas por um pequeno número de pessoas, na sua quase totalidade composto pelos oficiais de serviço. As chamadas comidas *públicas* tinham lugar em dias muito particulares e festivos: casamentos, baptizados, aniversários, festas religiosas e outras. Este sistema procedia do cerimonial borgonhês, tal como se definira ao longo do século XVI e sobretudo no século XVII: os reis comiam em privado e separados, excepto em ocasiões muito especiais e excepcionais.

O hábito de comer em público vinha de longe. Uma pequena arqueologia deste uso é significativa da construção paulatina dos rituais de comensalidade e da permeabilidade da corte portuguesa à influência exercida pelos hábitos/costumes das cortes de origem das rainhas e às modas europeias. As informações mais antigas sobre a comida *pública* do rei português remontam ao reinado de D. Fernando I (1367-1383), referindo-se ao isolamento da figura régia em mesa alta, servido pelos servidores em pé ou de joelhos ⁵⁴. Com D. Afonso V (1438-1481) institucionalizou-se o ritual do serviço à mesa que

⁵³ Veja-se entre outros num extensa bibliografia; Y. Bottineau, *Le Goût de Jean V: Art et Gouvernement*, separata *Bracara Augusta* 27 (Braga 1975); L. Ferrand de Almeida, “O Absolutismo de D. João V”, *Estudos em Homenagem a Jorge Borges de Macedo*, Lisboa 1992, pp. 371-387; E. de Oliveira França, *O Poder em Portugal e as Origens do Absolutismo*, São Paulo 1946; L. Reis Torgal, *Ideologia política e teoria do Estado da Restauração*, 2 vols., Coimbra 1981; R. Bebiano, *D. João V. Poder e espectáculo*, Aveiro 1987; A. Manuel Hespánha, *Poder e Instituições na Europa de Antigo Regime. Colectânea de Textos*, Lisboa 1984; M. Beatriz Nizza da Silva, *D. João V*, Lisboa 2006.

⁵⁴ Cf. F. Lopes, *Crónica de D. Fernando*, edição crítica por G. Macchi, Lisboa 1975, Capítulo 166, p. 571.

ganhou uma grande solenidade, sobretudo nas ocasiões públicas⁵⁵. Este tipo de refeição foi crescendo em fausto e encenação, atingindo o seu apogeu com os últimos monarcas da dinastia de Avis, sendo um hábito comum de D. João II (1481-1495)⁵⁶ e D. Manuel I (1495-1521)⁵⁷. Na segunda metade do século XVI, no contexto complexo do sisma da Igreja e da crescente pressão das potências estrangeiras no império, o ritualismo acentuou-se servindo a afirmação da figura régia, cuja intangibilidade era necessário mostrar, integrando-se vincadamente os modos da Borgonha⁵⁸, muito por via do modelo castelhano dos Áustria⁵⁹

⁵⁵ Cf. “Livro Vermelho do Senhor Rey D. Affonso V”, in *Collecção de Livros Inéditos de História Portuguesa dos reinados de D. João I, D. Duarte, D. Affonso V, D. João II*, pelo Abade J. Correia da Serra, III, Lisboa 1793, pp. 440-443. Sobre o significado e características do chamado *Livro Vermelho*, veja-se R. Costa Gomes, *A Corte dos Reis de Portugal...*, pp. 332-333.

⁵⁶ Cf. G. de Resende, *Crónica de D. João II e Miscelânea*, introdução de J. Veríssimo Serrão, nova edição conforme a de 1798, Lisboa 1973, pp. XX, XXI da introdução e pp. 32, 47, 116, 118, 159-163, 173-176, 325.

⁵⁷ Cf. D. de Góis, *Chronica do Feleccissimo Rei D. Manuel*, edição conforme a primeira de 1566, Coimbra 1949, Parte II, pp. 157-158; Parte IV, pp. 224-226. Veja-se as festas de Natal de 1500, organizadas nas Alcáçovas, logo a seguir ao casamento de D. Manuel com D. Maria, sobre este assunto, consulte-se J. Oliveira e Costa, *D. Manuel I (1469-1521). Um Príncipe do Renascimento*, Lisboa 2005, pp. 117-121. Sobre a etiqueta de corte no período manuelino, veja-se ainda: Ana Maria, “A etiqueta de corte no período manuelino”, *Nova História. Século XVI*, 1 (Maio 1984), pp. 5-25.

⁵⁸ A influência dos modos da Borgonha na corte portuguesa, inegáveis neste período, fez-se sobretudo ao nível do cerimonial, com algumas consequências na estrutura das divisões da casa e na introdução de novos ofícios. Referindo apenas as alterações directamente relacionadas com a alimentação: criação de novos ofícios como os *Servidores da Toalha* (com D. Manuel), o *Mestre-Sala* (com o Infante D. Henrique), o *Porteiro da Cozinha* (com D. Manuel), o *Despenseiro* (com a casa de D. Joana); no aumento considerável de servidores como os *Pajens* e os *Moços de Câmara* (com D. Manuel e D. João III) que ocupavam um lugar central no serviço à mesa (os moços fidalgos serviam de joelhos a mesa régia, cf. D. de Góis, *Chronica do Feleccissimo Rei...*, p. 157); da instalação do sistema de “*quartel*” (idêntico ao “*par terme*” borgonhês), ou seja, o sistema rotativo de quatro meses de préstimo durante o qual recebiam moradias e rações. Estas conclusões decorrem da análise das várias “*listas de moradores*” da Casa Real manuscritas ou/e impressas existentes para este período.

⁵⁹ Cf. BNP, Reservados, Códice 8595: *Etiquetas de palazio, estilo, y Governo de la Casa Real. Que han de observar e guardar los criados della, en el usso y exercicio de sus oficios, desde Mayordomo mayor y criados Mayores, hasta los demas Criados Jnferiores. Funciones de la misma Cassa Real, Ordenadas por el año de 1562 y reformadas el de 1617.*

(mediante a influência das consortes régias), corporizando-se assim as exigências de uma etiqueta mais restrita e complexa ⁶⁰. Contudo, o hábito português de comer em público continua com D. João III (1521-1557) ⁶¹. Os acontecimentos de 1580 marcaram um momento de “desaparecimento” da corte, pontuado pelos escassos momentos das visitas régias de Filipe a Lisboa ⁶².

A Restauração impediu a constituição de uma corte faustosa nos ritos, mas não deixa de ser visível a existência de uma corte ⁶³ e o retomar dos usos e costumes portugueses. Dois objectos que a nova dinastia brigantina perseguiu a partir de 1640: o reforço da identidade nacional, e por outro, a afirmação de um ideal de corte, apoiado em ritos, cerimónias e gestos que promoviam a imagem e poder da monarquia dentro e fora das fronteiras. Em 1657, D. Francisco Manuel de Melo entendia o palácio da Ribeira como “o mais composto

⁶⁰ Sobre esta material, veja-se entre muitos títulos: W. Paravicini, “The Court of the Dukes of Burgundy. A Model for Europe?”, in *Princes, Patronage and The Nobility. The Court at the Beginning of the Modern Age*, edited by R.G. Asch e A. Birke, London 1991, pp. 69-102; D. de la Valgoma y Díaz-Varela, *Norma y Ceremonia de las Reinas del a Casa de Austria*, Madrid 1958; C. Lisón Tolosona, *La Imagen del Rey. Monarquía, realza y poder ritual en la Casa de los Austrias*, Madrid 1992; A. Rodríguez Villa, *La Corte y Monarquía de España en los años de 1636 y 37. Colección de cartas inédita se interesantes, seguidas de un Apéndice con curiosos documentos sobre corridas de toro sen los siglos XVII y XVIII*, Madrid 1886.

⁶¹ Cf. M. José Azevedo Santos, *Jantar e Cear na corte de D. João III*, leitura, transcrição e estudo de dois livros de cozinha do Rei (1524 e 1532), Vila do Conde / Coimbra 2003, pp. 48-49; M. Daniel Duarte, “O Rei preside à ceia. Estudo iconológico da mesa real na Idade Moderna”, *Biblos. Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra LXXVIII* (Coimbra 2002); A. Isabel Buescu, *D. João III (1502-1557)*, Lisboa 2005, pp. 266-269; Ídem, *Catarina de Áustria (1507-1578). Infanta de Tordesilhas. Rainha de Portugal*, Lisboa 2007.

⁶² Cf. J. Pedro Paiva, “As festas de Corte em Portugal no período Filipino (1580-1640)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 2 (Coimbra 2002), pp 11-38; A. Paula Megiani, *O rei ausente. Festa e cultura política nas visitas dos Filipes a Portugal (1581 e 1619)*, São Paulo 2004.

⁶³ As grandes festas do Portugal Restaurado serão poucas também, à excepção de acontecimentos marcantes como o casamento da Infanta D. Catarina com Carlos II de Inglaterra. Sobre esta matéria, veja-se J. Almeida Troni, *D. Catarina de Bragança (1638-1705). Dinastia, Poder e Piedade*, texto policopiada da tese de Mestrado em História Moderna – Faculdade de Letras / Universidade de Lisboa, Lisboa 2005, pp. 109-115.

e reformado” de todos ⁶⁴. De acordo com D. Luís da Cunha (1662-1740), D. João IV (1640-1656) “costumava comer em público ao nosso modo com toda a Real Família, como faziam os Reys de Portugal seus gloriosos Predecessores” ⁶⁵, ainda que apenas “por ocasião de partos e nascimentos de Magestades” ⁶⁶. Todos os procedimentos relativos aos rituais de comensalidade da nova dinastia instalada vinham em grande parte da Casa de Bragança ⁶⁷, regulamentados desde o tempo de D. Teodósio ⁶⁸, por sua vez inspirados na Casa Real anterior a 1580, mantendo-se em prática até aos acontecimentos da Restauração, e incluídos no novo *Regimento dos Offícios da Casa Real de D. João IV*, em 1643 ⁶⁹.

A partir de 1669, com a assinatura da paz com a Espanha e o começo da regência de D. Pedro, entrara-se num período de estabilidade que em muito permitiu um retomar das formas de sociabilidade no seio da corte. Os séquitos de D. Maria Francisca de Sabóia e posteriormente de D. Maria Sofia de Neuburg desempenharam um papel importante na divulgação do cerimonial de corte francês. As imensas consultas e pareceres do 1º Duque de Cadaval (1648-1725) sobre matérias de organização interna e protocolar ⁷⁰ sugerem uma

⁶⁴ Cit. in F. Manuel de Melo, *A Visita das Fontes. Apólogo Diagonal Terceiro*, edição fac-similada e leitura do autógrafo de 1657, introdução e comentário de G. Manuppella, Coimbra 1962, p. 357.

⁶⁵ Cit. in L. da Cunha, *Testamento político ou carta escrita pelo Grande D. Luiz da Cunha ao Senhor Rei. D. João I antes do seu governo*, Lisboa 1820, p. 16.

⁶⁶ Cit. in BNP, Reservados, Códice 749, fol. 89.

⁶⁷ Cf. “Estilo que observava a Casa de Bragança ao comer da mesa”, BA, 54-X-17, núm. 42.

⁶⁸ Cf. *Regimento dos Officiaes da Casa do Duque Dom Theodósio I*, publicado em A. Caetano de Sousa, *Provas Genealógicas da Casa Real Portuguesa*, edição de M. Lopes de Almeida, IV, 1ª Parte, Coimbra 1947 pp. 235-261, e 276 e segs. Sobre a Casa ducal, veja-se M. Soares da Cunha, *A Casa de Bragança 1560-1640. Práticas senhoriais e redes clientelares*, Lisboa 2000, pp. 89-148.

⁶⁹ Cf. *Regimento dos Offícios da Casa d’El-Rei Dom João IV*, publicado em A. Caetano de Sousa, *Provas Genealógicas da Casa Real Portuguesa*, pp. 378 e segs; confrontar com “Cópia do papel que se deu a sua Magestade em 8 de Junho de 1641 da obrigação que tem com seus officios, os officiaes da Casa, ordenados e emolumentos que com elles tem e donde se lhe pagão”, BNP, Reservados, Mss. 201, núm. 704.

⁷⁰ Cf. BNP, Reservados, Códices 748 e 749.

abertura paulatina das práticas protocolares portuguesas⁷¹, e a sua progressiva permeabilidade a padrões e regras que não espanholas⁷². No entanto, em 1703, Cristóvão de Almada (1632-1713), da Câmara da Rei, remetia para D. Nuno Álvares de Melo uma extensa nota “sobre a forma em que hão de comer em público os Reis de Portugal”, em resposta a um pedido prévio de redacção de uma memória sobre as comidas públicas de D. João IV⁷³. Procurava-se recuperar um hábito caído em desuso nessa época, pois o início do reinado de D. Pedro II (1683-1706) marcara uma ruptura neste ritual de comensalidade, passando o monarca a comer preferencialmente só⁷⁴, mesmo em ocasiões festivas. Visivelmente, a situação era confusa e irregular, ensaiando-se e criando-se progressivamente uma regulamentação escrita, corporizando uma crescente imposição de princípios de etiqueta e cerimoniais⁷⁵. Pela mesma altura, chegava à corte de Lisboa uma nota manuscrita do Marquês de Cascais, D. Álvaro de Castro (1590-1674) sobre “como era servida a meza do rei de França”⁷⁶, mostrando como a conformidade à moda era crucial para uma monarquia que procurava inteirar-se destas matérias. Em 1693, Domingos Rodrigues (1637-1719), Mestre de Cozinha da Casa Real, publicava a terceira parte da sua *Arte de Cozinha*, intitulada “*Forma de como se hão-de dar os banquetes em todos os meses do ano*”, na qual expunha formas e exemplos de banquetes, merendas ordinárias e extraordinárias,

⁷¹ Cit. in A. Caetano de Sousa, *História Genealógica da Casa Real Portuguesa*, VII, Coimbra 1935, p. 408.

⁷² Sobre estas matérias, veja-se M. Paula Marçal Lourenço, *D. Pedro II. O Pacífico (1649-1706)*, Lisboa 2007, pp. 148-162.

⁷³ Cf. BNP, Reservados, Códice 749, fols. 87v-90v.

⁷⁴ *Il est fort sobre en son manger, Il mange ordinairement seul, à terre (comme don dit, suivant l'ancienne coutume du pais, que les femmes ont observé jusqu'à présent), sur une simple pièce de liège: n'y aiant que peu de gens qui le servent durant son repas.*

In Relation de la Cour de Portugal sous D. Pedre II à présent régnant. Avec des Remarques sur les Intérêts de cette Couronne par rapport aux autres Souverains, & l'Histoire des plus considérables Traitez, qu'elle ait faits avec eux, Amsterdam 1702, p. 5.

⁷⁵ Sobre esta matéria, veja-se igualmente “*Do governo da Casa Real e do officio de Mor-domo mor*” (BA, 51-VI-17, núm. 11); “*Tratado do que os reis de Portugal faziam em se levantando da cama*” (BA, 54-X-18, núm. 203); “*Regimento sobre o modo com que deve ser servida a pessoa Real / Cerimonial da Corte de D. Pedro II*” (BNP, Reservados, Códice 8810), o qual inclui referências a comida públicas.

⁷⁶ Cf. BNP, Reservados, Códice 11234/49.

jantares e ceias nas jornadas, e a forma de servir um banquete a um embaixador. Em todos, é visível a apresentação das iguarias *à francesa*, isto é, colocadas em mesas sucessivas, unidas por um determinado tratamento dado aos alimentos, aos quais era dado o nome de *cobertas*. Mas voltaremos a esse assunto mais à frente. Na transição do século XVII para o XVIII, a corte portuguesa acertara o passo pelo modelo europeu, assistindo-se à absorção dos modelos e rituais franceses que se afirmam definitivamente nos usos e costumes do serviço à mesa.

Com a ascensão de D. João V (1707-1750) abriu-se um “novo” capítulo na vida da corte portuguesa, resultado da vontade de dotar a realza de um renovada imagem que devia ser prestigiante, capaz de competir com o decoro e magnificência que envolviam as grandes monarquias europeias, procurando-se muitas vezes recuperar o modelo faustoso do *Roi Soleil*, elaborado em Versailles. O ano imediato à Aclamação seria ocupado na reorganização do sistema curial e em reformas decorativas no Paço com vista ao casamento e à chegada da nova Rainha D. Maria Ana de Áustria. Retomaram-se as refeições públicas, como outras tradições antigas, abandonadas há mais de meio século, e o sector nobiliárquico prestigiava-se de novo com as suas funções. Multiplicavam-se as ocasiões festivas, multiplicavam-se as refeições públicas. O primeiro grande banquete público aconteceu para a recepção da futura rainha, D. Maria Ana de Áustria, em Setembro de 1708. D. João V encarregara o seu Vedor Conde do Redondo, Tomé de Sousa Coutinho, da organização das festividades. A “*Forma com que há de ser a meza, em que hão de comer em publico suas Magestades e Altezas quando vier a Rainha Nossa Senhora*” descreve com pormenor qual a posição e atribuições de cada um dos participantes no banquete, bem como a forma como este devia se desenrolar⁷⁷. O rei, com a rainha à esquerda, ocupou um dos lados maiores da mesa, sentando-se à direita de D. João V, numa das cabeceiras da mesa, D. Francisco e D. António, seus irmãos. Do lado esquerdo da rainha, igualmente na cabeceira da mesa, sentaram-se a infanta D. Francisca e o infante D. Manuel. Na parte livre da mesa, colocaram-se de pé, para a servir, da esquerda para a direita, o vedor, o manteeiro, o primeiro e segundo trinchante, o servidor da toalha e o mestre-sala. Este banquete foi presenciado por inúmeros

⁷⁷ Cf. BPE, CXII-2-7. Este manuscrito inclui ainda uma representação gráfica da mesa, que é aliás o único plano de mesa português, com a disposição dos vários pratos que compõem cada coberta que se conhece para esta época (à excepção dos publicados por Domingos Rodrigues, na sua *Arte de Cozinha*, em 1693).

fidalgos que se aglomeravam nas salas contíguas, como descreveu o 1º Conde de Povolide, afastando-se para deixar passar os moços de cozinha⁷⁸. Para além de retomar a tradição da refeição pública em ocasião solene, a grande novidade fora dos pratos em três cobertas, o que se iria manter posteriormente. José da Cunha Brochado (1651-1733) descrevia nestes termos a função régia nos anos seguintes:

A meza d'ElRey se cobre trez vezes, sendo o ultimo servisso todo de maças, em que aquelles animaes mascarados tem pena de não verem nem serem vistos. Esta moda de servir parece que hé nova, porque não ouvi athé agora, que os Príncipes se servissem na sua meza de tropas encubertas⁷⁹.

Nos anos seguintes, intensificou-se o desejo de imitação, procurando-se uma actualização sistemática dos mais minuciosos aspectos da estrutura curial, nomeadamente da francesa que, neste particular, lhe servia de modelo. As pressões cresciam junto dos agentes diplomáticos em Paris, entre os quais avulta Francisco Mendes de Góis, nomeado em 1726. Em ritmo acelerado, chegavam a Lisboa conscienciosos relatórios elaborados e versando sobre as mais diversas questões. Estes primeiros anos do reinado do *Magnífico* pautam-se pela crescente teatralização da vida quotidiana régia, multiplicando-se serenatas, bailes e mascaradas. As saídas régias e os divertimentos ao ar livre revestiam-se de um carácter festivo e espectacular (cavalgadas até conventos e quintas fidalgas; descidas do Tejo em faluas e bergantins; caçadas, tudo sempre na companhia dos músicos da Capela Real), de que a *Gazeta de Lisboa* dava eco semanalmente. Esta nova Corte não se construía sem resistências internas, nem sempre mudas. Luís Manuel da Câmara escrevia para D. Luís da Cunha, a propósito de um baile “el-rei está teimando em estrangeirar o nosso país, e não sei até onde acabará”⁸⁰.

Embora o reinado tenha aberto de modo brilhante, os grandes banquetes de 1708 marcaram o apogeu e o fim das *comidas públicas*. A Guerra de Sucessão e

⁷⁸ Cf. Portugal, *Lisboa e a Corte nos Reinados de D. Pedro II e D. João V. Memórias Históricas de Tristão da Cunha Ataíde, 1º Conde de Povolide*, introdução de A. Vasconcelos de Saldanha e Cármen M. Radulet, Lisboa 1989, p. 211.

⁷⁹ Cit. in J. da Cunha Brochado, *Memórias*, Coimbra 1909, pp. 144-145.

⁸⁰ Cit. in A. Filipe Pimentel, *Arquitectura e Poder. O Real Edifício de Mafra*, Lisboa 2002, p. 88 e nota 383.

a grave crise de subsistência que começa nessa época interferem directamente na vida quotidiana da Corte. A corte, que tomara Versailles como modelo, importando de França os trajes, as jóias, todos os objectos, desde o mais simples ao mais valioso, antecipa-se à corte francesa na suspensão das comidas públicas. Tinham atingido em França o seu auge com Luís XIV e a criação do *grand couvert* diário⁸¹, passaram a realizar-se apenas duas vezes por semana com Luís XV que não as apreciava⁸², para a partir de 1780 com Luís XVI, se realizarem apenas ao domingo e em dias de festa. Tudo sugere que a lufada de ar fresco fora breve, regressando-se a um modelo de etiqueta dos Áustria, limitando-se as refeições públicas a ocasiões especiais⁸³. O autor anónimo da *Description de la Ville de Lisbonne* (1730) expressa a sua tristeza ao ver que “o Rei come só, raramente o faz com a Rainha e nunca o faz em público”⁸⁴. Volvidos poucos anos, em 1735, Charles Frédéric Merveilleux constataria o mesmo, “a vida retirada de Sua Majestade, que nunca come em público e convive pouco

⁸¹ Sobre esta matéria, veja-se entre muitos títulos: J. Pierre Solnon, *La Cour de France*, Paris 1987, pp. 135-167, 315-339; B. Saule, “Tables Royales à Versailles, 1682-1789”, in *Versailles et les Tables Royales en Europe. XVIIème-XIXème siècle*, Paris 1993, pp. 41-68; R. Jousselin, *Au Couvert du Roi. XVIIe-XVIIIe siècles*, Paris 1997; W.R. Newton, *L'Espace du Roi. La Cour de France au Château de Versailles. 1682-1789*, Paris 2000; Ídem, *La Petite Cour. Services et serviteurs à la Cour de Versailles au XVIIIe siècle*, Paris 2006; F. Leferme-Falguières, *Les Courtisans. Une société sous l'Ancien Régime*, Paris 2007, pp. 226-253; F. Garrigues, “Trois mille bouches à nourrir”, in *Versailles. Le Pouvoir de la Pierre*, org. J. Cornette, Paris 2006, pp. 207-217; P. Gillet, “À la Table de Louis XIV”, in *Versailles. Le Pouvoir de la Pierre*, pp. 217-222.

⁸² Sobre esta matéria, veja-se B. Hours, *Louis XV et sa Cour*, Paris 2002, especificamente pp. 77-138.

⁸³ Sobre estes dois momentos distintos na construção da corte joanina, veja-se particularmente: A. Filipe Pimentel, *Arquitectura e Poder...*, com particular atenção o Capítulo 2, “A invenção da Corte”, pp. 75-100; Ídem, “La Politique à Table. (Més)aventures du Repas Public à la Cour de Jean V”, in *Mesas Reais Europeias. Encomendas e Ofertas. Actas do Colóquio Internacional Objectos importados para as mesas reais e principescas na Europa: encomendas e ofertas* (Lisboa, 12-14 de Dezembro de 1996), Lisboa 1999.

⁸⁴ Cit. in *Description de la Ville de Lisbonne où l'on traite de la Cour, de Portugal, de la Langue Portugaise, & des Mœurs des Habitans; du Gouvernement, des revenus du Roi, & de les Forces par Mer et Terre; des Colonies Portugaises et du Commerce de cette Capitale*, Paris 1730. Transcrita em *Portugal de D. João V visto por três forasteiros*, tradução, prefácio e notas Castelo Branco Chaves, 2ª ed., Lisboa 1989, p. 53.

com a nobreza”⁸⁵, o que se acentuou ainda mais a partir de 1742, com os diversos problemas de saúde de D. João V. A influência francesa sentiu-se nas artes da mesa, isto é, na forma do serviço, na apresentação das mesas, na escolha e natureza das alfaia de mesa, mas nem tanto na imposição do modelo francês de refeição pública. Pouco ou nada mudaria no reinado de D. José I. As comidas públicas só aconteciam em momentos especiais como as cerimónias de *Lava-pés da Páscoa* (imortalizadas numa gravura por Debrie, em 1731) que se revestiam de um alto significado litúrgico: na Quinta-Feira Santa, os monarcas lavavam piedosamente os pés a doze pobres — o rei a doze homens, a rainha a doze mulheres⁸⁶ — aos quais ofereciam de seguida um *jantar*, durante o qual eles próprios efectuavam o serviço⁸⁷. Estes banquetes desenvolviam-se em várias mesas nas quais as carnes não constavam por ser um dia de jejum religioso. À tarde, a Família Real, com o concurso da principal nobreza da Corte, visitam as principais igrejas e capelas da cidade de Lisboa, vinte e três na Quinta-feira Santa de 1752⁸⁸.

Outras cerimónias iam surgindo em lugar dos grandes banquetes, permitindo assim que o culto real se mantenha. Para além da cerimónia já referida, e das muitas desenvolvidas no seio da Patriarcal, onde duplicam em pompa e aparato, e da Ópera recentemente construída⁸⁹, surgiam outras ligadas à vida de corte. É o caso do *beija-mão* real, que tinha lugar na data dos santos onomásticos, das grandes festas do calendário religioso (Natal e Páscoa) e dos momentos importantes do ciclo vitalício (aniversários e casamentos), durante o qual a principal nobreza do reino, em traje de gala, podia prestar homenagem à família real. A primeira cerimónia do género terá acontecido em 1709⁹⁰. Começava o dia pela assistência pública à missa, seguia-se o *beija-mão* propriamente dito nos aposentos régios, concluindo-se com uma serenata, e não raras vezes uma colação.

⁸⁵ Cit. in *Mémoire Instructifs pour un voyageur dans les divers États de l'Europe – Contenant des Anecdotes curieuses très propres à éclaircir l'Histoire du Temps, avec des Remarques sur le Commerce et l'Histoire Naturelle*, Amsterdam 1738. Transcrita em *Portugal de D. João V visto por três forasteiros*, p. 153.

⁸⁶ In *Gazeta de Lisboa*, 1753, núm. 13 (3 de Abril).

⁸⁷ In *Gazeta de Lisboa*, 1753, núm. 13 (3 de Abril).

⁸⁸ In *Gazeta de Lisboa*, 1752, núm. 13 (4 de Abril).

⁸⁹ Sobre esta matéria, veja-se N. Gonçalo Monteiro, *D. José I. Na sombra de Pombal*, Lisboa 2006, pp. 57-73.

⁹⁰ Cit. in J. da Cunha Brochado, *Memórias...*, p. 153.

Com a singularização da Família Real à mesa sublinhava-se a identidade superior da mesma: em público os monarcas comiam sempre em mesas próprias, não raras vezes apartadas. Impunha-se às mesas uma severa hierarquia, que procurava ser representativa do microcosmos social dos seus ocupantes. A notícia que ficou das festas organizadas na Quinta de Queluz, em Junho de 1767, sublinha esta tradição portuguesa. No dia 24 do dito mês, servira-se uma “esplêndida cêa” em que “as mesas de suas majestades e Família Real foram servidas separadamente segundo a etiqueta”, que era rigorosamente respeitada dentro e fora dos espaços palatinos. Em Maio de 1728, na Quinta dos Marqueses de Fronteira, em Benfica, é oferecido um refresco em três mesas separadas: a primeira para a Rainha, a segunda para as damas, a última para os Vedores e outros oficiais da Casa ⁹¹. Da mesma forma, nas suas visitas frequentes a Mafra, D. João V e D. José costumavam comer com os frades do convento no refeitório, mas sempre em mesa separada ⁹².

É visível na segunda metade do século XVIII, um deslocamento cada vez mais evidente dos espaços e cenários da festa cortesã régia, materializado num afastamento dos espaços palatinos régios da capital em favor das quintas e casas de campo da nobreza de corte ⁹³ e do renovado palácio de Queluz do Infante D. Pedro, cujas festas de fim de Junho, só excepcionalmente não foram assistidas pelos monarcas. Ao longo de todo o dia, sucediam-se touradas, cavalgadas, comédias ⁹⁴ e

⁹¹ In *Gazeta de Lisboa*, 1728, núm. 18 (6 de Maio). Veja-se outra referência semelhante num carta do Agente francês Sémonin, em fins de Junho de 1768. In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 99, fol. 18.

⁹² “Ao fundo do refeitório há outra grande mesa, à qual o Rei se senta uma vez por outra (...) quando almoça” descreve Giuseppe Barreti em carta datada de 13 de Setembro de 1760. In G. Barretti, *Cartas de Portugal*, traduzidas, prefaciadas e anotadas por M. Eugénia Ponce de Leão, separata da *Revista da Universidade de Coimbra*, Volume XXI (Coimbra 1970), p. 104.

⁹³ Em 14 de Maio de 1724, a Rainha D. Mariana de Áustria, os Infantes e o Príncipe D. José passam o dia no Palácio Fronteira, em Benfica, no final da qual a Marquesa ofereceu-lhes “huma merenda muy delicada, e abundante em três mesas diferentes”. In *Gazeta de Lisboa*, 1724, núm. 19 (18 de Maio). Em 15 de Novembro de 1725, é em Paço de Arcos, na Quinta do Senhor das Alcáçovas, D. Jorge Henriques, que passam o dia em caçadas, concluindo-se o dia com uma merenda. In *Gazeta de Lisboa*, 1725, núm. 47 (22 de Novembro).

⁹⁴ Em sua carta de 8 de Julho de 1760, o Conde de Merle, Embaixador de França, recordava:

concertos, fogos de artifícios, merendas e grandes banquetes⁹⁵, prolongando-se as festividades pela noite fora⁹⁶. Estas festas terão decorrido até 1760 num ambiente “fechado”, restringido à Família real e à principal nobreza do reino, excluindo-se até mesmo os ministros estrangeiros. Quando ocorria, o banquete inseria-se num momento festivo total e visual.

Existia paralelamente uma intensa sociabilidade aristocrática fora da esfera física dos monarcas mas próximo dos circuitos próximos do poder central. Os grandes banquetes aconteciam fora do ambiente palatino nas embaixadas estrangeiras e nalgumas casas da primeira nobreza nacional por ocasiões comemorativas. O Marquês de Valença, em Janeiro de 1718, festeja o seu aniversário com a representação de uma comédia, regalada com doces e refrescos⁹⁷. No dia de São José de 1756, Sebastião de Carvalho e Melo deu um grande banquete em sua casa para todos os Ministros estrangeiros, “*chose peu usitée dans ce pays*” recordaria o Embaixador francês⁹⁸. Em Junho de 1768, no dia de aniversário de D. José, foi D. Luís da Cunha que deu “*suivant l’usage un Magnifique dîner aux Ambassadeurs et Ministres Étrangers*”⁹⁹. O Cônsul francês Du Verney, em 20 de

l’Infant Dom Pierre a donné une fête au Roy et à la Reine le jour de Saint Pierre dans sa Maison de Campagne a une lieue de Lisbonne ; le service de la Famille Royale et la principale noblesse s’y est trouvé. M. l’ambassadeur d’Angleterre y a été admis et y est resté jusques a une heure après minuit et cette distinction n’a jamais été accordée a aucun ambassadeur, pas même a celui d’Espagne qui a les entrées familiaires comme ambassadeur de famille (In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 92, fols. 185-186).

⁹⁵ Em 1767, na festa do dia de São João, só em carne consumiram-se as seguintes quantidades: 30 presuntos, 10 toucinhos, 40 arrobas de carne, 12 vitelas, 66 perus, 3 patos-reais, 33 aves, 176 galinhas, 204 frangas, 102 pombos e 412 frangos (Cit. in A. Pequito Pires, *História Palácio Nacional de Queluz*, II, Coimbra 1926, p. 139). A criação foi fornecida por Josefa Rodrigues, Galinheira da Ucharia Real, e cujo nome aparece nas folhas de pagamento desde 1759 (Cf. IANTT, Casa Real, Livro 28). Para estas mesmas festas, foram da Casa da Prata para a Quinta de Queluz, nove carros de bois do Infantado, carregados de prata e guardados por uma força inteira de Cavalaria (Cit. A. Pequito Pires, *História Palácio Nacional...*, II, p. 139).

⁹⁶ “*Il y eu un très grand soupé, et nous retournâmes à la maison à 4 heures du matin*”, refere a Rainha D. Mariana Vitória, na sua carta de 13 de Junho de 1758, para a Rainha D. Isabel Farnésio, sua mãe. In AHN, Legajo 2512, núm. 165.

⁹⁷ In *Gazeta de Lisboa*, 1718, núm. 3 (Quinta-feira 20 de Janeiro).

⁹⁸ In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 88, fol. 92.

⁹⁹ In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 98, fols. 288v-289v.

Outubro de 1751, gastou quatro mil libras numa festa celebrando o nascimento do Duque de Borgonha, onde toda a mais alta fidalguia portuguesa compareceu. Começara com um almoço para vinte pessoas e à noite, “*un bal qui n’a fini qu’avec la nuit, qui a été précédé par des rafraichissements, et interrompû par un souper pour 80 personnes servi sur plusieurs tables*”¹⁰⁰.

A separação das mesas obedecia a uma hierarquia, distinguindo-se as *mesas de estado*, destinadas à Família real e altos dignitários, e as *mesas ordinárias*, cuja diferenciação se media na quantidade de pratos servidos (Quadro 4)¹⁰¹. Em Maio de 1765, regulamentava-se o definitivamente o serviço das mesas pela Cozinha *Principal*, de acordo com uma hierarquia matemática das quantidades e dos géneros alimentares servidos. Estipulava minuciosamente os pratos, quantidades, as peças de baixela de prata a levar para as diferentes mesas das pessoas em serviço no Paço. Limitavam-se as mesas a onze, alimentando-se pouco mais do que quarenta pessoas. Para a mesa real, destinavam-se dezasseis flamengas, oito por serviço. Além destas peças de baixela eram utilizadas três dúzias de pratos de cortar. O regulamento era pormenorizado e descrevia ainda o número de pratos das mesas das Infantas, da Princesa D. Maria e do Infante D. Pedro, do Vedor, dos moços do guarda-roupa, do médico de guarda, dos criados particulares, do porteiro da cana, dos reposteiros, dos varredores e de todo o pessoal da cozinha. Excluindo-se os moços do guarda-roupa que tinham direito à baixela de prata, os restantes viam sua comida servida em baixela de estanho¹⁰². Quanto às cobertas em banquetes, cada uma constituía-se de vinte e sete pratos, sendo que muitos deles se mantinha de uma coberta de uma para a outra. A primeira coberta devia incluir empadas frias e quentes, grandes peças de fiambre e acepipes, entre outros alimentos. Na segunda, conservavam-se as empadas, acrescentando-se vários assados e saladas. Na terceira, seguiam-se pratos de massa e de entremeios variados. No fim, eram servidos doces e frutas diversas¹⁰³. Os cuidados

¹⁰⁰ In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 84, fols. 366r-366v.

¹⁰¹ Esta organização já estava perfeitamente definida em meados do século XVII, seguindo-se esta distinção nas mesas durante a jornada a Pancas, em Abril 1641. In BPE, Códice CXII/2-7, fol. 314.

¹⁰² Veja-se o quadro

¹⁰³ *Cerimonial que se praticou na Hospedagem e Audiências públicas do Conde de Bachi* (in IANTT, AMNE, Livro 148). Esta ordenação não mudara na forma mas, sim, nas quantidades, desde o reinado de D. Pedro II, como é visível na “*Forma de um Banquete, com que se*

Quadro IV *

11 de Maio de 1765

*Decreto da regulação das mesas, e Pratos
que devem sair da Cozinha Principal*

MESA	JANTAR	CEIA
Reis	8 pratos maiores 200 réis de pão Condessa de fruta	4 pratos maiores 200 réis de pão Condessa de fruta
Princesa do Brasil e Infante D. Pedro	3 pratos maiores de sopa, vaca, e arroz. 2 flamengas (1 assado, 1 massa) 200 réis de pão Condessa de fruta	6 flamengas (guisados, assados, saladas) 200 réis de pão Condessa de fruta
Príncipe	Pratinhos (que tenham a ver sua idade) 1 tostão de pão Não deve haver fruta	Pratinhos (que tenham a ver sua idade) 1 tostão de pão Não deve haver fruta
Infantas	3 pratos maiores de sopa, vaca, e arroz. 2 flamengas (1 assado, 1 massa) 300 réis de pão 1 prato de fruta, 1 de doces	6 flamengas (guisados, assados, saladas) 300 réis de pão 1 prato de fruta, 1 de doces
Vedor e gentis-homens d e semana	2 cobertas de 7 pratos cada, a saber: - na primeira: 3 pratos maiores, 2 flamengas de entradas, outras 2 de guisados; - na segunda: 2 pratos maiores de assado, 1 massa e 4 flamengas -1 prato de fruta, 1 de doces	
Moços do Guarda-Roupa	4 pratos (sopa, vaca, arroz, assado e guisado) 120 réis de pão 1 prato de fruta	2 pratos (assado, salada) 70 reis de pão para cada 1 prato de fruta

* IANTT, Casa Real, Livro 104.

MESA	JANTAR	CEIA
Criados particulares (2)	4 pratos (sopa, vaca, arroz, assado e guisado) 70 reis de pão para cada 1 prato de fruta	2 pratos (assado, salada) 70 reis de pão para cada 1 prato de fruta
Cirurgião	4 pratos (sopa, vaca, arroz, assado e guisado) 70 reis de pão para cada	2 pratos (assado, salada) 70 reis de pão para cada
Porteiro da Cana	3 pratos de sopa, vaca, arroz 70 reis de pão para cada	1 prato (assado) 70 reis de pão para cada
Varredores dos quartos (2)	3 pratos de sopa, vaca, arroz 70 reis de pão para cada	1 prato (assado) 70 reis de pão para cada
Cozinheiros (2)	4 pratos (sopa, vaca, arroz, assado e guisado) 70 reis de pão para cada	2 pratos (assado, salada) 70 reis de pão para cada
Ajudantes de cozinha (2)	3 pratos de sopa, vaca, arroz 70 reis de pão para cada	1 prato (assado) 70 reis de pão para cada

eram peculiares com o pequeno Príncipe D. José, de quatro anos, “que não se acha ainda em idade para se lhe pôr huma Meza”, era servido no quarto com pratinhos “que competem aos seus annos”, e com o qual deviam ter todo “o cuidado, delicadez e exactidão”.

A designação das refeições como os seus horários mudaram ao longo dos tempos, embora desde a Idade Média e até ao século XVIII pareça ter-se mantido a mesma disposição das refeições, duas ao longo do dia: o *jantar*, servido antes do fim da manhã, e a *ceia*, habitualmente ao fim do dia. Se o calendário diário estava pormenorizadamente organizado, a hora ¹⁰⁴ e local da refeição do

servir a um Embaixador”, proposta por Domingos Rodrigues, Mestre-de-Cozinha da Casa Real, de 1683-1706. Veja-se Domingos Rodrigues, *A Arte de Cozinhar*, leitura, apresentação, notas e glossário de M. da Graça Pericão e M. Isabel de Faria, Lisboa 1987, pp. 198-202.

¹⁰⁴ O horário das refeições do monarca português encontrava-se perfeitamente estipulado desde 1667. Nesse ano, com a mudança para o Paço da Ribeira, já na qualidade de Regente, D. Pedro ordenara aos oficiais de sua Mantearia que “às onze em ponto havia de jantar, sempre às nove de ceiar”. Cit. in A. Marques Pereira, *Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Lisboa 2000, p. 27.

monarca eram casuísticos, segundo a ocupação do monarca naquele preciso momento ¹⁰⁵. Entre estes dois momentos principais de refeição, podiam ser servidos *refrescos / refeições e merendas*. Nos primeiros apresentavam-se doces, gelados, sorvetes e bebidas refrescantes ou revigorantes. A merenda era servida entre o jantar e a ceia, a meio da tarde, incluindo fiambres e outros alimentos frios, frutas e doces, para além de bebidas como chá, café, chocolate, vinhos e licores. É nos róis de despesas para merendas que surgem com frequência referências a bolos e doces, muitos da doçaria portuguesa, outros de influência estrangeira (pão-de-ló, palitos, biscoitos, cavacas, argolas, bolos de amor, camarões, doces de França, talhadas, frutas em calda, confeitados, geleias, marmeladas e compotas conventuais). Em 26 de Janeiro de 1716, no dia do baptismo de D. Mariana Joana, filha dos Condes de São Miguel, e neta da Camareira Mor da rainha, é oferecida numa antecâmara do palácio “uma magnifica e polidíssima merenda” pela Rainha D. Maria Ana Áustria, madrinha da criança ¹⁰⁶.

O novo regulamento de 1765 vinha por fim à “desordem” instaurada no abastecimento e serviço das mesas. Sobre a constituição das refeições e o número de pratos servidos a um membro da família real antes de 1755 pouco sabemos. O Terramoto não deixou felizmente rasto dos livros diários de ucharia, à excepção de um: *Livro do Comer do Nosso Senhor Infante D. António*, respeitante aos meses de Outubro e Dezembro de 1746 ¹⁰⁷. O jantar era constituído de oito pratos (uma *olha*, uma galinha cozida, dois frangos assados, três frangos de *fricassé*, 3 frangos em massa à francesa, meio libra de vitela assada, 1 arrátel de arroz-doce, pudim de leite) e a ceia por seis pratos (uma galinha cozida, outra assada, três frangos assados, dois adéns de *fricassé*, duas galinhas de molho, uma empada de frango). A acrescentar a cada refeição e para consumo diário, dúzia

¹⁰⁵ O Encarregado de Negócios da corte de Paris Beauchamp, ao narrar numa missiva, datada de 28 de Setembro de 1745, a presença de D. João V, no Largo de São Domingos, explicava que as recentes melhorias de saúde do monarca que tinham permitido que assistisse ao auto-de-fé, se deviam a uma melhor qualidade diária de vida, impostos pelos médicos de sua Câmara, “*sa majesté ne mangeait qu’à des heures réglées (chose qu’il n’a jamais fait) et modérément*”. In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 80, fol. 113.

¹⁰⁶ In *Gazeta de Lisboa*, 1719, núm. 4 (26 de Janeiro)

¹⁰⁷ Cf. IANTT, Casa Real, Livro 7554 D e E: “*Livro do Comer do Nosso Senhor Infante D. António que Deus Guarde; Camarista; Guarda-Roupa; Criados Particulares e mais família cuja despesa foi feita pelo Comprador Santos Salgado da Silva e pela Ucharia do dito Senhor*”.

e meia de peros e pão. A estrutura da refeição mantivera-se idêntica à do reinado de D. João V, isto é, usavam-se três cobertas seguidas de uma quarta, de doces. Isto ao jantar, porque à ceia apenas era servida uma coberta¹⁰⁸. Contudo os pratos, como as pratas levadas à mesa, eram bem menores.

A corte portuguesa adoptou, ao longo do século XVIII, o modelo de serviço e de arte de mesa, codificado em França desde finais do século XVII, que se impusera em toda a Europa¹⁰⁹ como paradigma de requinte e civilidade, designado como “serviço à francesa”, ou por “cobertas”. O regulamento de 1765 marcou a codificação das mesas diárias na Corte de acordo com este modelo e as instruções para a Hospedagem do Conde de Baschi em 1753 codificaram definitivamente o modelo para banquetes, que como já vimos já ia sendo ensaiado desde 1708. Em 1753, as mesas reguladas pela mão de Sebastião Carvalho e Melo, então Secretário de Estado desde o início do reinado baseavam-se nas normas anteriores praticadas, as regras agora codificadas, introduziam algumas alterações, assumindo-se definitivamente uma nova moda¹¹⁰. O embaixador, recebido com toda a pompa na Quinta do Cardeal Patriarca, em Marvila, viu a sua mesa considerada *mesa de estado*, assemelhando-a às normas praticadas para as mesas da Casa Real.

A abundância em si era negativa prezando-se acima de tudo a sua ordenação e delicadeza. A disposição do espaço era uma das grandes referências, diferenciando-se da antiga maneira de servir. Cada coisa e cada ser encontrava aí o seu lugar numa estrita hierarquia, da qual se retirava o significado político. O modelo à francesa ditava a organização harmoniosa da grande quantidade de pratos de acordo com um plano cuidadosamente pré-estabelecido e modo a que cada um pudesse servir-se a si próprio sem alterar essa disposição. Cada coberta devia ser uma expressão de simetria e da correcta distribuição das diversificadas iguarias,

¹⁰⁸ Sobre os vários tipos de refeições, veja-se os elucidativos apontamentos de Newton Périssé Duarte, “As Refeições em Portugal. Apreciações Filológico-Folclóricas através de Textos”, separata da *Revista de História, Série A : Língua Portuguesa* XXIX (1964).

¹⁰⁹ Sobre os usos franceses nas mesas régias europeias no século XVIII, veja-se entre outros: para a corte de Madrid, F. A. Martín, “Etiquetas y servicios en la Mesa Real”, in *Em torno a la Mesa, Três siglos de Formas e Objectos en los Palácios y Monasterios Reales*, Madrid 2000; M. de los Ángeles Samper, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejo II (Madrid 2003), pp. 153-197; M. de los Ángeles Samper, “La Mesa Real en la Corte Borbónica Española del siglo XVIII”, in *España Festejante. El Siglo XVIII*, Málaga 2000.

¹¹⁰ Cf. IANTT, MNE, Livro 148.

oferecidas à livre escolha de cada comensal. O banquete desenvolvia-se em diversos tempos, em sucessivos actos em que a mesa era coberta de novo, salientando-se o centro de mesa e os seus respectivos conjuntos, criando no resto da mesa, planos geométricos clássicos com a disposição em três fileiras de pratos de serviço ladeando simetricamente o prato central, também utilitário e diferente em cada tempo do banquete.

A primeira, “do cozido”, reunia as peças de verdadeiro prestígio, as quais estavam sobre a mesa à entrada dos comensais. A segunda, apresentava o “assado”. Em grandes pratos ovais eram apresentadas as peças de carne assadas no espeto, aves e outra caça miúda. Eram exclusivamente acompanhadas de saladas, dispostas em saladeiras. A terceira, dos “entremeses”, a mais variada das três, nas quais se incluíam patés frios, carnes frias e legumes, empadas e outros pratos de massa e ainda doces. Concluía o ciclo dos “mesas da cozinha”. O fecho do banquete era da responsabilidade da Copa, muitas vezes em mesas distintas, situadas noutro espaço. Era a quarta e ultima coberta, de frutos e doces, ou *dessert*. Sendo esta o pretexto para as mais requintadas, fantasiosas e mesmo efémeras ornamentações da mesa.

Em Julho de 1775, nas pomposas festas de inauguração da Estátua Equestre, nas quais esteve presente a Família Real, acompanhando as celebrações do to-reão que limita a praça, houve uma merenda que contou com um *dessert* diferente cada um dos três dias. No noite de 7, houve um *ambigu*¹¹¹ na Casa do Selo da Alfândega “em que a meza foi guarnecida pelo meyo de hum magnifico De-zer”¹¹². A propósito do banquete do último dia, que reunira 450 convivas, o Conde de Hinnistal registou que o baile:

*fut interrompue par un souper splendide servi dans une salle élégamment déco-rée; elle représentoit un jardin au dessus duquel voltigeoient des génies et des amours portant des guirlandes de fleurs. La table étoit couverte d'un berceau de palmiers et d'un côté régnaient un canal sur lequel flottoit des vaisseaux de toutes les nations et des bâtiments de toutes les espèces que l'on voit dans le Port de Lisbonne, le bal recommença après le souper et dura jusqu'au grand jour*¹¹³.

¹¹¹ O “*ambigu*” era uma opção de coberta que englobava pratos salgados e doces, pratos frios e quentes, usada para refeições como merendas ou ceias.

¹¹² BNP, Iconografia, *Mapa dos Gastos que se fez na função que o Senado da Câmara de Lisboa, por ocasião da inauguração da Estátua Equestre em 1775*.

¹¹³ In AAE, Correspondance Politique, Portugal, Tome 105, fol. 193v (Carta de 13 de Junho de 1775).

As festas de 1775 foram o último acto público de D. José. A sua saúde estava débil, e a 15 de Junho do mesmo ano já não se encontrava em condições de participar na procissão do Corpo de Deus.

O desenvolvido deste serviço implicou uma adaptação dos serviços de loiça e baixelas. Em finais de 1726, Francisco Mendes de Góis partia para Paris, com instruções do Secretário de Estado Diogo de Mendonça Corte Real, para se informar “com a maior exactidão” sobre a baixela usada pelo monarca francês quando comia em público. Era preciso saber minuciosamente “grandeza, e forma e (...) número” dos salvas usadas, como também inquirir com detalhe a etiqueta usada no serviço. Tudo deveria ser descrito “com todas aquelas miudezas que lhe for possível indagar”. Este trabalho de recolha precederia a encomenda de uma baixela de prata para D. João V, com as peças adequadas, encomendada ao ourives François Thomas Germain ¹¹⁴, mas que iria desaparecer com o Terramoto. A importância das baixelas como monumentos da glória e poderio da monarquia ¹¹⁵ ditou de imediato uma nova encomenda, formalizada logo em Setembro de 1756 ¹¹⁶. No entanto, a sumptuosa prata de mesa, em quatro cobertas, só serviria e apareceria em público, pela primeira vez, no banquete da Aclamação da rainha D. Maria I e de D. Pedro, a 13 de Maio de 1777 ¹¹⁷.

¹¹⁴ Para a história da baixela Germain dos monarcas portugueses, veja-se entre muitos títulos (citados por ordem cronológica): M. da Foz, *A Baixela Germain da Antiga Corte Portuguesa*, Lisboa 1926; J. da Cunha Saraiva, *A Baixela Germain, Subsídios para a sua História*, Lisboa, sl, 1934; L. D'Orey, *A Baixela da Coroa Portuguesa*, Lisboa 1991; C. Perrin, *François Thomas Germain. Orfèvre des Rois*, Saint-Rémy-en-l'Eau 1993; I. Silveira Godinho (coord. e dir.), *A Baixela de Sua Majestade Fidelíssima. Uma Obra de François Thomas Germain*, Lisboa 2002.

¹¹⁵ Em Novembro de 1777, o Guarda-jóias, João António Pinto da Silva, escrevia ao Secretário de Estado, Martinho de Mello e Castro, relatando o acompanhamento que fizera, por sua ordem, ao Embaixador de Marrocos, Hadji abd al-madjid al azraq. Às visitas às Quintas da Ajuda e de Alcântara, às naus de guerra, à Real Fábrica das Sedas, ao Forte de São Julião da Barra, sucedeu-se uma ida a Belém para apreço da baixela Germain, se bem que desintegradas da encenação de uma refeição solene. In IANTT, Casa Real, Caixa 7092 (Carta de João Pinto da Silva a Martinho de Mello e Castro, 1777/11/20).

¹¹⁶ “Pensa-se de novo a cidade, reconstrói-se a Mesa real”, como muito bem escreveu Inês Líbano Monteiro. Cit. in I. Líbano Monteiro, “Uma baixela para servir a quatro cobertas”, in *A Baixela de Sua Majestade Fidelíssima*, p. 42.

¹¹⁷ *Auto do Levantamento, e Juramento, que os Grandes, Títulos, Seculares, Ecclesiásticos, e mais Pessoas que se acharão presentes, fizerão à Muito Alta, Muito Poderosa Rainha Fidelíssima*

A ritualização das refeições revelou-se sempre discreta e apenas solene nas grandes celebrações. A preparação da mesa para a refeição era supervisionada pelo *Vedor* em pé com cana. O *Reposteiro Mor* e os *Moços da Mantearia* punham as toalhas e retiravam as pratas de peça necessárias para serem empratadas na cozinha. Daí eram transportadas pelo *servidor da toalha*, *moços de câmara* e *porteiros* até à sala onde a refeição era servida. O *Mantieiro* entregava a salva para o Rei lavar as mãos ao *Trinchante*. Era depois este último quem aproximava as iguarias ao Monarca. No final de cada refeição, o *Mantieiro* levantava a mesa. O controlo da qualidade e temperatura das bebidas estava a cargo do *Copeiro-Mor*, recebendo-as D. José I das mãos do *Copeiro Pequeno* ou/e dos *Moços da Copa* ¹¹⁸. No caso de grandes banquetes, multiplicavam-se os efectivos, nomeadamente moços de câmara e reposteiros; recorria-se a oficiais especializados como o *Mestre de Hotel* ¹¹⁹, perito na coreografia do serviço; acentuavam-se determinados gestos solenes como o ajoelhar dos moços durante o serviço ¹²⁰. O cerimonial para servir a mesa da Rainha reproduzia em grande parte o da casa do Rei, sendo no entanto as funções de serviço directo realizadas por damas, trinchante e da toalha ¹²¹.

As Ucharias régias identificam o contraste permanente entre a pessoa e a instituição régia. A mesa real servia tanto a satisfação das necessidades básicas e

a Senhora Dona Maria I. Nossa Senhora na Coroa destes Reinos, e Senhorios de Portugal, sendo Exaltada, e Coroada sobre o Régio Throno juntamente com o Senhor Rei D. Pedro III. Na tarde do dia de Treze de Maio. Anno de 1777, Lisboa MDCCLXXX.

¹¹⁸ Cf. os já citados cerimoniais de 1753 (IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 148) e o de 1708 (IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 153).

¹¹⁹ In IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 148. O *Mestre de Hotel* era dos officios mais importantes da Corte francesa, ligado ao ritualismo da vida cortesã de Versailles. Veja-se sobre esta matéria: M. Lan Nguyen, *Les Grands Maîtres des Cérémonies et le service des Cérémonies à l'époque moderne. 1585-1792, mémoire de Maîtrise en Histoire sous la direction de Lucien Bély-Université de Paris IV/Sorbonne*, 1998.

¹²⁰ In IANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Livro 153.

¹²¹ Cf. “Regimento das Casa das Rainhas de 1725”, transcrito em *Portugal, Lisboa e a Corte nos Reinados de D. Pedro II e D. João V. Memórias Históricas de Tristão da Cunha Ataíde.*, pp. 379-389. Sobre esta matéria, consulte-se ainda M. Paula Marçal Lourenço, “A Casa das Rainhas e a formalização da sociedade de corte (1640-1754): etiqueta, cerimónias e práticas rituais”, *Biblos. Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra* LXXVIII (Coimbra 2002), pp. 301-329.

naturais como a representação ideológica do poder, pelo que devia obedecer a critérios de abundância, civilidade e modernidade nos gostos e no requinte, servindo o prestígio e glória da Coroa. Em consonância com as influências e os exemplos das restantes monarquias, criaram-se na corte portuguesa, ao longo do século XVIII, as condições para que a mesa régia assumisse estas características no período joanino e josefino.